

DUCHAMP & JENNING

Dictionnaire Universel
pour la
Traduction des Menus

Allgemeines Wörterbuch
für
Übersetzung der Speisekarten

Universal Dictionary
for
Translation of Menus

641
03

ORELL FÜSSLI VERLAG ZÜRICH / LEIPZIG

St. Pancras Public Libraries

This book must be returned on or before the date last marked below. If you wish to renew the loan of the book, write or telephone to the issuing Branch and give the following details : date due back ; author ; title.

LEEDS UNIVERSITY LIBRARY
Special Collections

Cookery Camden

B DUC



30106023300741



CHEFS!

macht einen Versuch mit ovalen Dosenschinken, Marke „Löwe“, ohne Sulzbeigabe, der Fleischkonserven-Fabrik

JULES BACHMANN / LUZERN

Einzig vorteilhaft

DE LUXE

OLIVENÖL



ARACHIDÖL

Olivenöl - Haus

Seit 1880

Brack & Eich, Aarau

Lieferanten der renommiertesten Hotels der Schweiz

Nul repas sans fromage! a conclu Savarin; il dirait aujourd'hui: repas sans „Mont Cervin“



„MATTERHORN“

Fein-Emmentaler

Alpenkräuterkäse, streichfertig

Tilsitiner

Bel Cervino, ital. Rahmkäse

Alles in $\frac{1}{1}$ und $\frac{6}{6}$ Schachteln

Block-Emmentaler

HERSTELLER

GEBR. WETTSTEIN A.-G. / ZÜRICH 3

Stationstrasse 17

Beim Dessert nehm ich Käs aufs Korn, am liebsten ist mir „Matterhorn“

Melfor der gesunde **ESSIG**

ist unübertroffen, Oelsparend, ausgiebig

Empfehlung

WIE MAN URTEILT:

Bern, 6. Mai 1926

Ich gebrauche Melfor-Essig seines feinen aromatischen Geschmacks wegen für die Zubereitung von Mayonnaisen mit Vorliebe; dessen Verwendung für gewisse Saucen und Salatschalen haben ein überraschend gutes Resultat ergeben; zudem erfordert sein konzentrierter Geschmack sparsame Anwendung, sig.: **H. Duthaler**, Kochkursleiter

Alleinige Fabrikanten:

MELFORCOMP AARAU

Verlangen Sie bemusterte Offerte oder Vertreterbesuch. Goldene Medaille der I. Schweiz. Kochkunstausstellung Luzern 1923

Melfor le meilleur **VINAIGRE**

FREI'S INTERNATIONALE

HOTEL-SCHULE / LUZERN

GEGRÜNDET 1907

Ausbildung von Damen und Herren im Hotelbureauwesen

Hotelbuchhaltung, Hotelbetriebslehre, Fremdsprachen, Korrespondenz, Rechtslehre, Wein- und Kellerkunde, Tafelservice, Maschinenschreiben, Steno etc.

HOTEL-SEKRETÄR-KURSE

von 1—6-monatiger Dauer mit Diplomabschluss. Gut ausgebildete Schüler finden stetsfort Anstellung. Prospekt und Lehrplan kostenlos durch die Direktion:

E. FREI-SCHERZ, LUZERN

HENRY DUCHAMP & ALBERT JENNING

Dictionnaire Universel

pour la

Traduction des Menus

en Français, Allemand et Anglais

Sixième édition corrigée

Allgemeines Wörterbuch

für

Übersetzung der Speisekarten

in Französisch, Deutsch und Englisch

Sechste, verbesserte Auflage

Universal Dictionary

for

Translation of Menus

in French, English and German

Sixth and improved edition

ORELL FÜSSLI VERLAG ZÜRICH / LEIPZIG

WITHDRAWN
FROM CAMDEN PUBLIC LIBRARIES

TOUS DROITS RÉSERVÉS

ALL RIGHTS RESERVED

ALLE RECHTE VORBEHALTEN

T361290

L'accueil bienveillant que notre petit travail a reçu de la part de MM. les Maîtres d'Hôtel et Restaurateurs, et de tous ceux qu'il pouvait intéresser, nous a engagés à en publier une sixième édition, augmentée et corrigée.

Nous remercions bien sincèrement nos amis et les lecteurs qui ont bien voulu nous signaler des erreurs et des rectifications; ils s'apercevront, en parcourant notre ouvrage, que nous avons tenu compte de leurs observations. Nous espérons qu'ils voudront bien continuer par la suite leur bon vouloir.

Nous n'avons certainement pas la prétention de lancer dans le monde notre petit travail comme une œuvre contenant les termes culinaires au complet, non, nous avons tout simplement le seul but de faciliter la composition des Menus dans les trois langues principales, et, pour ce motif, nous nous sommes efforcés à le rendre aussi exact et aussi clair que possible.

Les Auteurs.

IN issuing the sixth edition of this little book, we wish to say that it is not put forward as a complete and exhaustive Dictionary of all that might be given in connection with the subject, but we have endeavoured, as far as possible, to aid the reader in understanding Menus compiled in foreign languages.

We are most thankful to our friends and readers who have notified errors and omissions to us, and hope they will continue

to do the same, as we wish to make our little work as useful and instructive as possible.

We also desire to express our thanks for the very favourable reception our little book has received from all connected with the Catering, Hotel and Restaurant business.

The Authors.

Bei Herausgabe der sechsten Auflage dieses kleinen Buches möchten wir nicht behaupten, dass es nun alles enthält, was man über die Benennung der Speisen sagen kann, obgleich wir uns alle Mühe gegeben haben, es so reichhaltig wie nur irgend möglich zu machen.

Wir haben versucht, das Verständniss der Namen der Speisen zu erleichtern, und den günstigen Urteilen der Presse sowie der freundlichen Aufnahme nach zu schliessen, haben wir unsern Zweck nicht ganz verfehlt.

Allen denen, die uns bei Bearbeitung unseres kleinen Werkes unterstützten, unsern Dank sagend, geben wir uns der angenehmen Hoffnung hin, dass auch diese vermehrte und verbesserte Auflage günstige Aufnahme finden möge.

Die Verfasser.

INDEX

			Page
Potages clairs	Clear Soups	Klare Suppen	7
Potages coulis ou à la Purée	Thick Soups	Dieke Suppen	8
Potages maigres	Lent Soups	Fasten-Suppen	10
Hors-d'œuvre froids ..	Cold Side Dishes ...	Kalte Vorspeisen ...	10
Hors-d'œuvre chauds .	Hot Side Dishes... ..	Warme Vorspeisen, Zwischengerichte... ..	11
Poissons	Fish	Fische	12
Entrées	Made Dishes	Zwischengerichte ...	17
Bœuf... ..	Beef	Oehsenfleisch	18
Veau	Veal	Kalbfleisch	20
Mouton	Mutton	Hammelfleisch	25
Agneau	Lamb	Lamm	28
Pore	Pork	Schweinefleisch	28
Volaille	Poultry	Geflügel	30
Canard	Duck	Ente	30
Chapon	Capon	Kapaun	30
Dinde	Turkey	Truthahn	31
Oie... ..	Goose	Gans	31
Pigeon... ..	Pigeon... ..	Taube	31
Poulet	Chicken	Huhn	32
Volaille sauvage... ..	Wild Poultry	Wildes Geflügel... ..	32
Bécasse	Woodcock or Snipe	Schnepfe	32
Caille	Quail	Wachtel	33
Canard sauvage ...	Wild Duck	Wildente	33
Coq de Bruyère ...	Mountain-coek ...	Auerhahn	33
Faisan... ..	Pheasant	Fasan	33
Gelinotte	Hazel Hen... ..	Haselhuhn... ..	33
Grives	Fieldfares	Krammetsvögel ...	34
Mauvette, Alouette	Lark	Lerche... ..	34
Ortolan	Ortolan	Fettammer	34
Oie sauvage	Wild Goose	Wildgans	34
Perdrix	Partridge	Rebhuhn	34
Gibier	Game... ..	Wildpret... ..	35
Légumes	Vegetables	Gemüse	36
Légumes confits au vinaigre	Pickled Vegetables ...	In Essig eingemachte Gemüse	37

			Page
Pommes de terre ...	Potatoes ...	Kartoffeln ...	38
Choux ...	Cabbage ...	Kohl ...	39
Choux-fleurs ...	Cauliflower ...	Blumenkohl ...	39
Aspergos ...	Asparagus ...	Spargeln ...	39
Potits Pois ...	Green Peas ...	Grüne frische Erbsen .	39
Haricots verts ...	Beans... ..	Grüne Bohnen ...	40
Carottes ...	Carrots ...	Carotten, Möhren ...	40
Artichauts ...	Artichokes ...	Artischocken... ..	40
Pâtés chauds... ..	Hot Pies... ..	Warme Pasteten... ..	41
Pâtés froids ...	Cold Pies ...	Kalte Pasteten ...	41
Sauces ...	Sauces ...	Saucen, Tunken... ..	41
Sauces douces ...	Sweet Sauces ...	Süsse Saucen ...	47
Salados ...	Salads ...	Salat ...	48
Poudings chauds ...	Hot Puddings ...	Warme Puddings, Mehlspeisen. ...	49
Poudings froids ...	Cold Puddings ...	Kalte Puddings, Mehlspeisen... ..	49
Tourtes ...	Tarts... ..	Torten ...	49
Soufflés ...	Soufflés ...	Auflauf ...	50
Omelettes ...	Omelettes ...	Omeletten ...	50
Beignets ...	Fritters ...	Beignets ...	51
Crèmes ...	Creams ...	Crèmes, Bavares ...	51
Gâteaux aux Fruits ...	Fruit Cakes ...	Obstkuchen ...	51
Glace à la Crème ...	Ice Cream ...	Rahm-Eis .	51
Glace aux Fruits ...	Fruit Ice... ..	Frucht-Eis ...	52
Gelées ...	Jellies ...	Gelées, Klare Sulzen .	52
Bouchées piquantes ...	Savouries... ..	Pikante Nachspeisen .	52
Fromage ...	Cheese ...	Käse ...	53
Œufs... ..	Eggs ...	Eier ...	53
Dessert ...	Dessert ...	Dessert ...	54
Fruits ...	Fruits ...	Obst ...	54
Termes culinaires ...	Culinary Expressions .	Küchen-Ausdrücke ...	55
Supplément ...	Supplement ...	Nachtrag... ..	59

VOCABULAIRES USUELS

Plats que l'on trouve généralement dans les Hôtels et Restaurants
de tous les pays

POTAGES CLAIRS.	CLEAR SOUPS.	KLARE SUPPEN.
Bouillon aux Œufs.	Beef Broth with Eggs.	Fleischbrühe mit Eiern.
„ de Mouton à l'Anglaise.	Mutton Broth.	Hammelfleischbrühe mit Gerste, Wurzeln und Kohl.
Cock-a-Leekie.	Cock-a-Leekie.	Lauch-Suppe mit Hühnerbrühe und Fleisch.
Consommé.	Clear or Gravy Soup.	Rindfleisch-Suppe, Kraftbrühe.
„ à la Célestine.	Clear Soup with sliced unsweetened Pancakes.	Kraftbrühe mit geschnittenen Pfannkuchen.
„ à la Colbert.	Colbert Soup (Gravy Soup with fresh Vegetables and poached Eggs).	Colbert-Suppe (Klare Rindfleisch-Suppe mit jungen Gemüsen und verlorenen Eiern).
„ à la Du Barry.	Soup à la Du Barry (Chicken Broth with Rice Cake cut in small dice).	Klare Hühner-Suppe mit in Würfel geschnittenen Reiskuchen.
„ à la Jardinière.	Gravy Soup with Vegetables.	Kraftbrühe mit Gemüsen.
„ à la Julienne.	Gravy Soup with Carrots, Turnips, Celery and other Vegetables, cut in thin, small strips.	Kraftbrühe mit in kurzen, schmalen Streifen geschnittenen Wurzeln, Rüben, Sellerie und anderen Gemüsen.
„ à la Princesse.	Princess Soup (Clear Gravy Soup with points of Asparagus and Green Peas).	Prinzessen-Suppe (Kraftbrühe mit Spargelspitzen und grünen Erbsen).

POTAGES CLAIRS.	CLEAR SOUPS.	KLARE SUPPEN.
Consommé à la Printanière.	Spring Soup (Gravy Soup with fresh Vegetables).	Frühlings-Suppe (Kraftbrühe mit jungen Gemüsen).
„ Brunoise.		
„ à la Sévigné.	Clear Soup with Chicken Quenelles.	Kraftbrühe mit Geflügel-Klösschen.
„ aux Choux.	Clear Soup with Cabbage.	Kraftbrühe mit Kohl.
„ aux Œufs pochés.	Clear Soup with poached Eggs.	Kraftbrühe mit verlorenen Eiern.
„ aux Pâtes d'Italie.	Clear Soup with Italian Paste.	Kraftbrühe mit Sternnudeln.
„ aux Poireaux.	Leek Soup.	Lauch-Suppe.
„ aux Profiteroles.	Clear Soup with small filled Patties.	Kraftbrühe mit kleinen gefüllten Pasteten.
„ aux Queues de Bœuf.	Ox-tail Soup.	Ochsenschweif-Suppe.
„ au Riz.	Clear Soup with Rice.	Kraftbrühe mit Reis.
„ au Tapioca.	Clear Soup with Tapioca.	Kraftbrühe mit Tapioca.
„ Vermicelle.	Clear Soup with Vermicelli.	Kraftbrühe mit Vermicelli.
Hotch-Potch.	Hotch-Potch.	Schottische Kraftbrühe mit jungen, nicht zerschnittenen Gemüsen.
Consommé Laitue aux Quenelles.	Clear Soup with Lettuce and small Quenelles.	Kraftbrühe mit Lattich und kleinen Klösschen.
Potage Tortue claire.	Clear Turtle Soup.	Echte Schildkröten-Suppe.
„ fausse Tortue claire.	Clear Mock Turtle Soup.	Klare, nachgemachte Schildkröten-Suppe.
Pot-au-feu.	Pot-au-feu (French Gravy Soup with Vegetables).	Pot-au-feu (Französische Rindfleisch-Suppe mit Gemüsen).
POTAGES COULIS OU A LA PURÉE.	THICK SOUPS.	DICKE SUPPEN.
Potage à la Bretonne.	Purée of Turnip Soup.	Rüben-Suppe.
„ à la Condé.	„ of Red Haricot Beans Soup.	Rote Bohnen-Suppe.
„ à la Dustan.	„ of White Haricot Beans Soup.	Weisse Bohnen-Suppe.

POTAGES COULIS OU
A LA PURÉE.

THICK SOUPS.

DICKE SUPPEN.

Potage à la Grande-Duchesse.

Duchesse Soup (thickened White Soup of Fish with Fish-quenelles).

Legierte Fisch-Bouillon-Suppe mit Fischfarce-Klösschen.

" à la Mulligatawny.

Mulligatawny Soup.

Stark gewürzte braune Suppe.

" à la Parmentier.

" à la Purée de Pommes de terre.

} Potato Soup.

Kartoffel-Suppe.

" Crème à la Jackson.

Potato Soup, with Tomatoes cut in small pieces.

Kartoffel-Suppe mit Tomaten in kleine Stücken zerschnitten.

" à la St-Germain.

Green Pea Soup.

Durchgeschlagene grüne Erbsen-Suppe.

" à la Purée de Pois.

Pea Soup.

Erbsen-Suppe.

" à la Chantilly.

" à la Purée de Lentilles.

} Lentil Soup.

Durchgeschlagene Linsen-Suppe

" à la Reine.

Thickened White Soup of Chicken.

Legierte weisse Hühner-Suppe.

" aux Huîtres.

Oyster Soup.

Austern-Suppe.

" Chasseur.

Game Soup.

Wildpret-Suppe.

" Bisque d'Ecrevisse.

Crayfish Soup.

Krebs-Suppe.

" Crème d'Asperges à la Du Barry.

Thickened White Asparagus Soup.

Legierte Spargel-Suppe.

" Crème de Céleri.

Celery Soup.

Sellerie-Suppe.

" Crème de Navets.

Turnip Soup.

Legierte weisse Rüben-Suppe.

" Crème de Topinambours.

} Thick Jerusalem Artichoke Soup.

Legierte Erdartischocken-Suppe.

" Palestine.

" Crème d'Orge.

Barley Soup.

Gerstenschleim-Suppe.

" Crème de Perdreaux à la Gentilhomme.

Partridge Soup with Lentils.

Feldhühner-Suppe mit Linsen-Purée.

" Purée Crécy aux Croûtons.

Carrot Soup with Small Crusts (bread fried in butter).

Wurzel-Suppe mit Krusten (Brot in Butter gebacken).

" Purée de Lièvre.

Hare Soup.

Hasen-Suppe.

" Purée de Marrons.

Purée of Chestnut Soup.

Kastanien-Purée-Suppe.

POTAGES COULIS OU
A LA PURÉE.

Potage Purée de Poti-
rons.
" Purée Soubise.
" Purée de To-
mates.
" Purée de Tomates
au Tapioca.

POTAGES MAIGRES.

Potage Bouillabaisse.
" Consommé de
Poisson.
" Crème de Riz aux
Petits Pois.
" Riz à la Crécy, à
la Crème.
" Santé (Oseille et
Riz).
" à l'Oseille.
" Bonne Femme.

HORS-D'ŒUVRE
FROIDS.

Artichauts à la Poi-
vrade.
Canapé au Caviar.
" aux Anchois.
" de Homard.
Caviar.
Cornichons.
Crevettes.
Hareng Mariné.
Hareng Salé.
Huîtres.
Jambon Cru.

THICK SOUPS.

Purée of Vegetable
Marrow Soup.
Thick Onion Soup.
Tomato Soup.
" Soup with Tapi-
oca.

LENT SOUPS.

Potage Bouillabaisse
(Fish Soup).
Fish Soup.
Rice Cream Soup.
Rice Cream Soup, with
Carrots.
} Sorrel Soup.

COLD SIDE DISHES.

Artichokes with Pep-
per Sauce.
Sandwich with Caviare.
" with Anchovies.
" with Lobster.
Caviare.
Gherkins.
Shrimps, Prawns.
Herring, pickled or
soused.
Salt Herring.
Oysters.
Smoked Ham.

DICKE SUPPEN.

Kürbis-Suppe.
Legierte Zwiebel-Suppe.
Goldäpfel-Suppe.
Goldäpfel-Suppe mit Ta-
pioca.

FASTEN-SUPPEN.

Potage Bouillabaisse
(Fisch-Suppe).
Fisch-Suppe.
Legierte Reisschleim-
Suppe.
Legierte Reisschleim-
Suppe mit Wurzeln.
Sauerkraut-Suppe.

KALTE VORSPEISEN.

Artischocken mit Pfeffer-
sauce.
Brötchen mit Caviar.
Brötchen mit Anchovis.
Brötchen mit Hummer.
Caviar (Rogen vom Sterlet
und Stör).
Pfeffergurken.
Krabben.
In Essig eingelegter Hä-
ring.
Gesalzener Häring.
Austern.
Geräucherter Schinken.

HORS-D'ŒUVRE FROIDS.	COLD SIDE DISHES.	KALTE VORSPEISEN.
Jambon Cuit.	Boiled Ham.	Gekochter Schinken.
Mixed Pickles.	Mixed Pickles.	Englische Essigfrüchte.
Œufs de Pluvier.	Plover Eggs.	Regenvogel-Eier.
Œufs de Vanneaux.	Lapwing Eggs.	Kibitz-Eier.
Olives.	Olives.	Oliven.
Poitrine d'Oie fumée.	Smoked Goose Breast.	Geräucherte Gänsebrust
Radis.	Radishes.	Radieschen.
Salade d'Anchois.	Anchovy Salad.	Anchovis-Salat.
„ de Concombres.	Cucumber Salad.	Gurken-Salat.
„ de Hareng.	Herring Salad.	Härings-Salat.
Sardines à l'Huile.	Sardines.	Sardinen.
Saucisson d'Italie.	Italian Sausages.	Italienische Wurst.
„ de Lyon.	Lyon Sausages.	Lyoner Würstchen.
Saumon fumé.	Smoked Salmon.	Geräucherter Lachs.
Tranche de Melon.	Slice of Melon.	Melone.
HORS-D'ŒUVRE CHAUDS.	HOT SIDE DISHES.	WARME VORSPEISEN (ZWISCHENGERICHTE).
Bouchées aux Huîtres.	Oyster Patties.	Kleine Pasteten mit Austern u. Champignons.
Canapé à l'Anglaise.	Welsh Rarebit.	Welsh Rarebit (Gebackene Brotschnitte mit Käse und Bier).
Coquilles aux Huîtres.	{ Coquilles with Oysters. Stuffed Oysters (Fish stuffing and Mushrooms).	{ In Muschelschalen mit Fischfüllsel und gehackten Champignons gebackene Austern.
Huîtres farcies.		
Croquettes de Volaille aux Truffes.	Chicken Croquettes with Truffles.	Geflügel-Croquetten mit Trüffeln (Krustgebackenes von Geflügel).
Huîtres à la Villeroi.	Oysters dipped in a batter of flour, butter, eggs, and broth, twice turned in bread-crumbs, and baked in boiling butter or fat.	Austern, in einer weissen Teigmasse von Mehl, Butter, Eier und Bouillon getaucht, zweimal paniert und in heissem Fett gebacken.
„ au Gratin.	Baked Oysters (au Gratin).	Im Ofen gebackene, gratinierte Austern.
„ frites.	Fried Oysters.	Gebackene Austern.

HORS-D'ŒUVRE CHAUDS.	HOT SIDE DISHES.	WARME VORSPEISEN (ZWISCHENGERICHTE).
Petits Pâtés aux Anchois.	Anchovy Patties.	Pastetchen mit Anchovis.
Rissoles aux Anchois.	Rissoles (small pastry in half-moon shape) filled with Anchovies.	Rissolen (kleines halbmond förmiges Gebäck), gefüllt mit Sardellen.
„ aux Truffles.	Rissoles with Truffles.	Rissolen mit Trüffeln.
Saucisses à la Choucroute.	Sausages with pickled Cabbage (Sauerkraut).	Bratwürste mit Sauerkraut.
„ aux Choux.	Sausages with Cabbage.	Bratwürste mit Kohl.
POISSONS.	FISH.	FISCHE.
Aigrefin.	Haddock.	Schellfisch.
Anguille.	Eel.	Aal.
Barbeau.	Barbel.	Barbe.
Barbue.	Brill.	Butte.
Brème.	Bream.	Brasse, Brachsen.
Brochet.	Pike.	Hecht.
Cabillaud.	Codfish.	Kabeljau, Stockfisch.
Carpe.	Carp.	Karpfen.
Carrelet.	Plaice.	Plattfisch.
Corassin.	Crucian.	Karausche.
Eperlan.	Smelt.	Spiering (Stint).
Esturgeon.	Sturgeon.	Stör.
Ferras.	Ferras.	Blaufelchen (Forelle).
Flétan, Fleton.	Flounder.	Flunder.
Gardon.	Roach.	Plötz.
Goujon.	Gudgeon.	Gründling.
Hareng.	Herring.	Häring.
Halibut.	Halibut.	Heilbutte.
Lamproie.	Lamprey.	Neunauge.
Maquereau.	Mackerel.	Makrele.
Merlan.	Whiting.	Weissling.
Merluche.	Torsk.	Dorsch.
Morue.	Salted Codfish, Ling.	Stockfisch.
Perche.	Perch.	Bars, Barsch.
Plie.	Plaice.	Plattfisch, Scholle.
Raie.	Skate.	Meer-Rochen.
Rouget.	Red Mullet.	See-Barbe.

POISSONS.

FISH.

FISCHE.

Sandre.
Saumon.
Sole.
Tanche.
Thon.
Truite.
Turbot.
Whitebait, Blanchaille.

Bass.
Salmon.
Sole.
Tench.
Tunny Fish.
Trout.
Turbot.
Whitebait.

Zander, Sander, Sandbarsch:
Lachs, Salm.
Seezunge.
Schleihe, Schleie.
Thunfisch.
Forelle.
Steinbutte.
Whitebait (Weisse Aelse).

Crevette, Crabe.
Ecrevisse.
Escargot.
Grenouille.
Homard.
Huître.
Moule.
Tortue.

Shrimp, Crab.
Crayfish, Crawfish.
Snail.
Frog.
Lobster.
Oyster.
Mussel.
Turtle.

Krabbe, Taschenkrebse.
Krebs.
Schnecke.
Frosch.
Hummer.
Auster.
Muschel.
Schildkröte.

Aigrefin Sauce au Beurre.

„ Bouilli, Sauce Hollandaise.

Anguille au Bleu.

„ en Aspic.

„ fumée.

„ grillée.

„ à la Matelote.

Matelote d'Anguille.

Anguille cuite en Bière.

„ au Beurre.

Barbue au Beurre noir.

Barbue à la Normande.

(Barbue cuite au vin blanc au four modéré, garnie de quenelles de poisson, huîtres et moules blanchies, champignons et queues d'écrevisses.)

Haddock with Butter Sauce.

Boiled Haddock with Dutch Sauce.

Boiled Eel.

Eel in Aspic, Eel in Jelly.

Smoked Eel.

Grilled Eel.

{ Stewed Eel with Onions and fine Herbs.

Eel cooked in Beer.

Eel cooked in Butter.

Boiled Brill with melted burnt Butter.

Flounder à la Normande. (Flounder slowly steamed in wine with a white sauce, garnished with small fish-quenelles, oysters, mussels, mushrooms and crayfish tails.)

Schellfisch mit Butter-Sauce.

Gekochter Schellfisch mit Holländer-Sauce.

Gekochter Aal.

Aal in Sulze (in Gelée).

Geräucherter Aal.

Gerösteter Aal.

Gekochter Aal mit Zwiebeln, feinen Kräutern und Rotwein.

In Bier gekochter Aal.

Aal in Butter.

Gekochte Butte mit brauner zerlassener Butter.

Im Ofen in Wein gedämpfte Butte mit weisser Sauce, garniert mit Fischklösschen, Austern, Muscheln, Champignons und Krebschwänzen.

POISSONS.	FISH.	FISCHE.
Cabillaud Sauce aux Huîtres.	Codfish with Oyster Sauce.	Kabeljau mit Austern-Sauce.
„ Sauce aux Œufs.	„ with Egg Sauce.	„ mit Eier-Sauce.
Hareng au naturel.	Fresh Herring.	Frischer Häring.
Hareng aux Pommes de terre nouvelles.	Herring with new Potatoes.	Häring mit neuen Kartoffeln.
Maquereau grillé.	Grilled Mackerel.	Am Rost gebratene Makrele.
„ mariné.	Soused or Pickled Mackerel.	Marinierte (gebeizte) Makrele.
„ farci.	Stuffed Mackerel.	Gefüllte Makrele.
Merlan frit.	Fried Whiting.	Gebackener Weissling.
„ au Gratin.	Baked Whiting (au Gratin).	In der Schüssel gebackener Weissling.
„ Sauce au Beurre.	Whiting with melted Butter.	Weissling mit Butter-Sauce.
Merlan à la Provençale. (Merlan bouilli, garni d'anchois frits ou de sardines avec une sauce brune et de beurre d'anchois, champignons hâchés, persil et jus de citron.)	Whiting à la Provençale. (Boiled Whiting, garnished with fried anchovies or sardines, with a brown sauce, anchovy butter, chopped mushrooms, parsley and lemon juice.)	Weissling à la Provençale. (Gekochter Weissling, garniert mit gebackenen Anchovis oder Sardellen mit brauner Sauce, mit Anchovisbutter, gehackten Champignons und Citronensaft.)
Rouget grillé, Sauce Colbert. (Sauce Colbert se compose de la glace de viande, du beurre, jus de citron et persil hâché.)	Grilled Red Mullet, Colbert Sauce. (Colbert Sauce contains condensed gravy, butter, lemon juice, and chopped parsley.)	Gebackene Seearbe mit Colbert-Sauce. (Colbert-Sauce ist eingekochte Fleischbrühe mit Butter, Citronensaft und gehackte Petersilie.)
Saumon, Sauce Genévoise. (Espagnole avec du vin rouge, Madère, beurre d'écrevisses, essence d'anchois et cayenne.)	Salmon, Sauce Genévoise. (Brown Sauce, with claret, Madeira, crayfish butter, anchovy essence, and Cayenne pepper.)	Lachs, blau gesotten mit Genfer Sauce. (Braune Sauce mit Rotwein, Madeira, Krebsbutter, Anchovisessence und Cayennepfeffer.)
Saumon grillé, Sauce Rémoulade.	Grilled Salmon with Rémoulade Sauce.	Auf dem Roste gebratener Lachs mit Rémouladen-Sauce.

POISSONS.	FISH.	FISCHE.
Tranches de Saumon à la Richelieu. (Tranches de Saumon cuit au four, couvert avec du papier beurré, garnis avec des huîtres, quenelles de poisson et truffes.	Salmon Steaks à la Richelieu. (Salmon Steaks baked in the oven, covered with buttered paper, garnished with oysters, fish quenelles, and truffles.)	Lachs-Schnitten à la Richelieu. (Lachs in Scheiben geschnitten, im Ofen gebacken, garniert mit Austern, Fischklössen und Trüffeln.)
Saumon Sauce Hollandaise.	Salmon with Dutch Sauce.	Lachs, gekocht mit Holländischer Sauce.
Filets de Saumon aux fines Herbes.	Fillets of Salmon, with fine Herbs.	Lachs-Schnitten mit feinen Kräutern.
Paupiettes de Saumon.	Rolled Fillets of Salmon, stuffed.	Gefüllte Lachs-Rouladen.
Saumon à la Régence. (Saumon cuit au four, garni de queues d'écrevisses, de laitances, de grosses quenelles de poisson, truffes et champignons.)	Salmon à la Régence. (Baked Salmon, garnished with crayfish, soft fish roe, fish quenelles, truffles and mushrooms.)	Lachs à la Régence. (Gebackener Lachs in Weisswein, garniert mit Krebsen, Fischrogen, Fischklösschen, Trüffeln und Champignons.)
Soles au vin blanc.	Soles with White Wine Sauce.	Seezungen mit Weisswein-Sauce.
„ frites.	Fried Soles.	Gebackene Seezungen.
Filets de Soles à l'Orly.	Fillets of Soles with thin Tomato Sauce.	„ Seezungen mit Tomaten-Sauce.
Soles au Gratin.	Baked Soles (au Gratin).	In der Schüssel gebackene Seezungen.
Filets de Soles à la Joinville.	Fillets of Soles stuffed, fried in butter, garnished with truffles, crayfish, mushrooms, fish quenelles, and oysters.	Gefüllte Seezungen-Streifen, gebacken, garniert mit Trüffeln, Krebsen, Champignons, Fischklösschen und Austern.
Turban de Filets de Soles aux Huîtres.	Turban of Fillets of Sole with Oyster Sauce.	Gebackene Seezungen-Streifen, angerichtet in Form eines Turbans, mit Austern-Sauce.
Truite au Bleu.	Boiled Trout.	Gekochte Forelle.
„ frite.	Fried Trout.	Gebackene Forelle.
„ au Beurre d'Anchois.	„ Trout with Anchovy Butter.	„ Forelle mit Sardellen-Butter.

POISSONS.	FISH.	FISCHE.
Truite en Aspic.	Trout in Jelly (in Aspic).	Gesulzte Forelle (in Gelée).
„ marinée.	Pickled or soused Trout.	Marinierte Forelle.
Turbot, Sauce Hollandaise.	Turbot with Dutch Sauce.	Steinbutte mit holländischer Sauce.
„ Sauce Genévoise.	„ with Sauce Genévoise.	„ mit Genfer Sauce.
„ au Gratin à la Crème.	Bread-crumbed or gratined Turbot with Cream.	„ gratiniert mit Sahne.
Coquilles de Turbot.	Scallop Shells filled with Turbot.	„ in Muschelschalen.
Turbot grillé Sauce Bordelaise.	Grilled Turbot with Bordelaise Sauce.	Am Rost gebratene Steinbutte mit Bordelaise-Sauce.
Homard au Gratin.	Baked Lobster (au Gratin).	Gratinierter Hummer.
„ en Aspic.	Lobster in Jelly (in Aspic).	Hummer in Aspic (Gelée).
Mayonnaise de Homard.	„ Mayonnaise (Lobster Salad).	„ Mayonnaise (Salat).
Côtelettes de Homard.	„ Cutlets.	„ Coteletten.
Homard à l'Indienne.	Curried Lobster.	„ in Curry (indisches Mehl).
Homard à la Gloucester.	Lobster à la Gloucester (with Anchovies, Cucumbers, Onions, Chervil, Vinegar, and Oil).	„ à la Gloucester, mit Sardellen, Gurken, Zwiebeln, Kerbel, Essig und Öl.
„ à l'Américaine.	Stewed Lobster with Meat Glace, Tomatoes and Madeira.	Hummer gedünstet in Madeira mit Fleisch-extrakt und Tomaten (Goldäpfeln).
Huîtres frites.	Fried Oysters.	Gebackene Austern.
Bouchées aux Huîtres.	Small Oyster Patties.	Kleine Austern-Pasteten.
Coquilles aux Huîtres.	Oyster Coquilles.	Leicht gebackene Austern in Muschelschalen.
Ecrevisses Sauce au Beurre.	Crayfish with Melted Butter.	Krebse mit Butter-Sauce.
Pâté d'Ecrevisses.	„ Patties.	Krebs-Pasteten.
Cuisses de Grenouilles frites.	Fried Frogs'-legs.	Gebackene Frosch-schenkel.

POISSONS.	FISH.	FISCHE.
Cuisses de Grenouilles à la Poulette. Moules étuvées.	Frogs' - legs stewed with White Sauce. Stewed Mussels.	Gedämpfte Froschschen- kel mit weisser Sauce. Gedämpfte Muscheln.
ENTRÉES.	ENTRÉES, MADE DISHES.	ZWISCHENGERICHTE.
Canetons aux Olives.	Stewed Duckling with Olives.	Junge Enten mit Oliven.
Chartreuse de Cailles.	Quails, with Vegetables arranged in Char- treuse shape.	Wachteln mit gestürzten Buntgemüsen.
Civet de Lièvre.	Jugged Hare.	Hasenpfeffer.
Côtelettes d'Agneau.	Lamb Cutlets.	Lamm-Rippchen (Cote- letten).
„ de Chevreuil.	Venison Cutlets.	Wildbret-Rippchen „
„ de Homard.	Lobster Cutlets.	Hummer-Coteletten.
„ de Mouton.	Mutton Cutlets.	Hammel-Rippchen (Cote- letten).
„ de Veau.	Veal Cutlets.	Kalbs-Rippchen „
„ de Volaille.	Chicken Cutlets.	Huhn-Coteletten.
Emincé de Chevreuil.	Minced Venison.	Ragoût von Wild (Würz- fleisch).
Escalopes de Ris de Veau.	Sweetbread Escalopes.	Kalbsmilch-Escalopen (Schnittchen).
„ de Saumon.	Salmon Escalopes.	Lachs-Escalopen „
„ de Veau.	Veal Escalopes.	Kalbs-Escalopen „
Fricassée de Poulet.	Fricassée of Chicken.	Weiss eingemachtes Huhn.
Langues de Mouton à la Soubise.	Sheep's Tongues with a purée of Onions.	Hammelzungen mit Zwie- belmus.
Paupiettes de Soles aux Champignons.	Paupiettes of Soles with Mushrooms.	Seezungen-Röllchen mit Champignons.
Pâté chaud de Pigeons à l'Anglaise.	Pigeon Pie.	Tauben-Pastete.
Poulet sauté aux To- mates.	Chicken with Toma- toes.	Huhn mit Tomaten (Gold- äpfel).
Purée de Faisan aux Truffes.	Purée of Pheasant with Truffles.	Fasanenmus mit Trüffeln.
Quenelles de Volaille.	Chicken Quenelles.	Klösschen von Huhn.
Ragoût de Mouton aux Navets.	Stewed Mutton with Turnips.	Hammel - Ragoût mit Rüben.

ENTRÉES.	ENTRÉES, MADE DISHES.	ZWISCHENGERICHTE.
Ris de Veau à la Périgueux.	Sweetbread with Truffles Sauce.	Kalbsmilch mit Trüffeln-Sauce.
Salmis de Bécasses aux Truffes.	Salmis of Snipe with Truffles.	Schnepfen-Ragoût mit Trüffeln.
Tête de Veau Sauce Madère.	Calf's Head with Madeira Sauce.	Kalbskopf mit Madeira-Sauce.
Timbale Milanaise.	Paste case filled with Macaroni and Sweetbread-ragoût.	Gestürzte Macaroni-Pastete.
Vol-au-Vent à la Toulouse.	Vol-au-vent à la Toulouse (composed of goose-liver and kidney, truffles, mushrooms, cocks' combs, and lambs' sweet-breads).	Blätterteig-Pastete mit Gänseleber und Nieren, Trüffeln, Champignons, Hahnenkämmen und Lamm-Milch.
DU BŒUF.	BEEF.	OCHSENFLEISCH.
Aloyau de Bœuf rôti.	Sirloin of Beef.	Lendenbraten.
„ à l'Anglaise.	Roastbeef.	Lendenbraten auf englische Art.
„ à la Provençale.	Roastbeef, garnished with Tomatoes and stuffed Mushrooms.	Lendenbraten, garniert mit Tomaten und gefüllten Champignons.
„ de Bœuf braisé à la Nivernaise.	Braised Beef, garnished with new Carrots.	Gedämpftes oder geschmortes Rindsstück mit neuen Rüben.
Beefsteak, Bifteck, Bœufsteak.	Beefsteak.	Beefsteak, Lendenschnitte.
Beefsteak au Beurre d'Anchois.	„ with Anchovy Butter.	Steak mit Sardellenbutter.
„ à la Maître d'Hôtel.	Beefsteak with chopped Parsley Butter and Lemonjuice.	Steak mit Petersilienbutter.
„ à la Tartare.	Chopped Steak raw with Yolk of Egg and chopped Onions.	Gehacktes Steak, roh, mit gehackten Zwiebeln und Eidotter.
„ d'Aloyau.	Porterhouse-Steak.	Grosses Beefsteak, Lendenschnitte.
„ bien cuit.	Steak well done.	Gut durchgebratenes Steak.

DU BŒUF.

BEEF.

OCHSENFLEISCH.

Beefsteak saignant.	Steak underdone.	Halb durchgebratenes Steak (englisch).
Bœuf à la Mode.	A la Mode Beef.	Sauerbraten.
„ rôti.	Roast Beef.	Rinderbraten.
„ fumé.	Smoked Beef.	Geräuchertes Rindfleisch.
„ bouilli.	Boiled Beef.	Gekochtes Rindfleisch.
„ bouilli, Sauce aux Câpres.	Boiled Beef with Caper Sauce.	Gekochtes Rindfleisch mit Kapernsauce.
„ salé.	Salt Beef, Corned Beef.	Pökelfleisch.
Bajoues à la Purée.	Cheekbone with Pease-pudding.	Rindskinnbacken mit Erbsenmus.
Chateaubriand aux Truffles.	Large Fillet Steak with Truffles.	Grösseres Lendenstück mit Trüffeln.
Côte de Bœuf braisée.	Braised Ribs of Beef.	Geschmortes Rippenstück.
Côte de Bœuf à la Flamande.	Ribs of Beef garnished with Cabbage, Bacon, Carrots and Turnips.	Rippenstück, garniert mit Kohl, Speck, Wurzeln und Rüben.
Culotte de Bœuf.	Round of Beef.	Ochsenschwanzstück.
Emincé de Bœuf.	Minced or stewed Beef.	In Scheiben geschnittenes aufgewärmtes Rindfleisch mit Kartoffelrand.
Entrecôte.	Steak of the Ribs of Beef.	Beefsteak, Zwischenrippenstück.
Filet de Bœuf.	Fillet of Beef.	Ochsenfilet, Lende.
Filet de Bœuf à l'Andalouse.	Fillet of Beef with Cabbage, Lettuce, Spanish Sausage, Peas, Ham, Brown and Tomato Sauce mixed.	Ochsenfilet, umgeben mit geschmortem Kohl, Lattich, spanischen Würstchen, Erbsen, magerem Schinken, Brauner und Tomaten-Sauce gemischt.
Filet de Bœuf à la Doña Sol.	} Fillet of Beef with Onions, Nut Potatoes and Tomato Sauce.	Ochsenfilet mit glacierten Zwiebeln, Nuss-Kartoffeln und Tomaten-Sauce.
Filet de Bœuf aux Oignons glacés.		
Filet de Bœuf à la Godard.	Fillet of Beef, garnished with truffled Quenelles, Sweetbreads, Mushrooms and Truffles.	Ochsenfilet, garniert mit getrüffelten Klösschen, Kalbsmilch, Champignons und Trüffeln.

DU BŒUF.	BEEF.	OCHSENFLEISCH.
Filet de Bœuf à l'Italienne.	Filet of Beef, garnished with stuffed Mushrooms and with Italian Sauce. (Rich braun sauce with truffles, mushrooms, ham cut in small square pieces.)	Ochsenfilet, garniert mit gefüllten Champignons und mit Italienischer Sauce. (Reiche braune Sauce mit Trüffeln, Champignons und magerem Schinken in Würfeln geschnitten.
Filet de Bœuf à la Jardinière.	Filet of Beef, garnished with Vegetables.	Ochsenfilet mit verschiedenen Gemüsen garniert.
Filet de Bœuf à la Périgord.	Filet of Beef, garnished with whole Truffles in Madeira Sauce.	Ochsenfilet mit ganzen Trüffeln in Madeira-Sauce garniert.
Filet de Bœuf à la Richelieu.	Filet of Beef, garnished with stuffed Tomatoes, Mushrooms and Truffles.	Ochsenfilet mit gefüllten Tomaten, Champignons und Trüffeln garniert.
Goulas à la Hongroise.	Beef stewed in Hungarian Way.	Auf ungarische Art zubereitetes Rindfleisch.
Hâtreaux de Bœuf.	Ox Liver, sliced and fried.	Ochsenleber in Scheiben geschnitten, gebraten.
Langue de Bœuf.	Ox Tongue.	Ochsenszunge.
Langue à l'Ecarlate.	Pickled Ox Tongue served cold.	Kalte, gepökelte Ochsenzunge.
Langue de Bœuf à l'Oseille.	Ox Tongue with Sorrel.	Ochsenszunge mit Sauerampfer.
Langue de Bœuf aux petits Pois.	Ox Tongue with green Peas.	Ochsenszunge mit grünen Erbsen.
Longe de Bœuf.	Loin of Beef.	Lendenbraten.
Noix de Bœuf salé à la Choucroute.	Pickled Round of Beef with Sauerkraut (pickled white cabbage).	Gepökeltes Ochsen-Nussstück mit Sauerkraut.
Palais de Bœuf Sauce Tortue.	Ox Palate with Turtle Sauce.	Ochsengaumen mit Schildkrötensauce.
Queue de Bœuf.	Ox Tail.	Ochsenschweif.
Tournedos aux olives.	Small Filletsteaks with Olives.	Kleine Filets mit Oliven.
DU VEAU.	VEAL.	KALBFLEISCH.
Blanquette de Veau.	Stewed Veal with White Sauce.	Weisses Kalbfleischgericht.
Carré de Veau.	Ribs of Veal.	Kalbsrippenstück.

DU VEAU.

VEAL.

KALBFLEISCH.

Cervelle de Veau à la Villeroi.

Calf's Brain, turned in Villeroi Sauce bread crumbed and fried.

Kalbshirn in Villeroi-Sauce gewendet, paniert und in heissem Fett gebacken.

Cervelle de Veau aux Huîtres.

Calf's Brain with Oysters.

Kalbshirn mit Austern.

Côtelettes de Veau.

Veal Cutlets.

Kalbskoteletten oder Kalbsrippchen.

Côtelettes de Veau aux Epinards.

Veal Cutlets with Spinach.

Kalbskoteletten mit Spinat.

Côtelettes de Veau à la Dreux. Côtelettes de Veau piquées aux Truffes et Langue, couvrée du Lard et braisées au Jus et Vin blanc, garnis de Quenelles, Champignons, Truffes, Sauce Tortue et Sauce Tomato.

Veal Cutlets à la Dreux. Veal Cutlets larded with Tongue and Truffles, covered with lard and braised in broth with white wine. Garnished with Quenelles, Mushrooms, Truffles and a Turtle Sauce mixed with Tomato Sauce.

Kalbskoteletten à la Dreux. Mit Zunge und Trüffeln gespickte, in Speck eingehüllte, in Bouillon und Weisswein langsam geschmorte Koteletten. Angerichtet mit einer Garnitur von kleinen Klößen, Champignons, Trüffeln, übergossen mit einer Schildkröten-Sauce, verbunden mit Tomaten-Sauce.

Côtelettes de Veau à la Russe. Côtelettes beurrées, grillées, dressées autour une émincé de cèpes à la Russe, dressées en dôme, soupoudrées de mie de pain, glacées à la Salamandre, Sauce Espagnole réduite, mais peu liée.

Veal Cutlets Russian Style. Buttered Cutlets grilled, dressed round minced Mushrooms, sprinkled with bread crumbs, glazed with hot iron served with thickened brown Sauce.

Kalbskoteletten auf russische Art. Rippchen in Butter getaucht, auf dem Roste gebraten. Angerichtet mit in Scheibengeschnittenen Champignons, mit Brotkrumen bestreut und mit heissem Eisen glasiert. Serviert mit brauner Sauce.

Côtelettes de Veau à la Milanaise. Côtelettes panées au Macaroni et Parmesan ou Sauce Tomato.

Breaded Veal Cutlets with Macaroni and Parmesan Cheese or Tomato Sauce.

Kalbskoteletten mit Macaroni und Parmesankäse oder Tomaten-Sauce.

DU VEAU.	VEAL.	KALBFLEISCH.
Côtelettes de Veau à la Nivernaise. Côtelettes de Veau avec des carottes blanches et tombées à glace avec bouillon, beurre et une pincée de sucre.	Veal Cutlets with Carrots in Brown Sauce.	Kalbskoteletten mit Wurzeln in brauner Sauce.
Côtelettes de Veau à la Soubise, Purée d'Oignons.	Veal Cutlets with mashed Onions.	Kalbskoteletten mit Zwiebelmus.
Côtelettes de Veau en Papillotes.	Veal Cutlets in Paper Bags.	Kalbskoteletten in Papierhülsen.
Cuissot de Veau.	Leg of Veal.	Kalbsschlegel.
Cuissot de Veau à l'Italienne. Le rôti de veau servi avec un plat de Friture, composée de Choux-fleurs, Aubergines, Pommes de Terre, Croquettes de Riz et une Sauce Tomato.	Leg of Veal in Italian style. The roast to be served with Cauliflower, Vegetable Marrow, Potatoes, Croquettes of Rice and a Tomato Sauce.	Kalbsbraten auf italienische Art. Der Braten wird mit einer Platte von Blumenkohl, Melanzanäpfeln, Kartoffeln, Reis-Croquettes und Tomaten-Sauce serviert.
Cuissot de Veau rôti à la Macédoine. Le rôti est servi avec une Macédoine de légumes et une Sauce à la Crème.	Roast Leg of Veal à la Macédoine. The roast is served with different young vegetables and a Cream Sauce.	Kalbsschlegel, gebraten, mit verschiedenen jungen Gemüsen und einer Rahm-Sauce.
Epaule de Veau.	Shoulder of Veal.	Kalbsschulter.
Escalope de Veau.	Veal Steak.	Kalbsschnitzel.
Escalope de Veau à la Viennoise.	Vienna Steak.	Wiener Schnitzel.
Foie de Veau.	Calf's Liver.	Kalbsleber.
Fraise de Veau.	Calf's Ruffle or Tripe.	Kalbsgekröse.
Fressure de Veau.	Calf's Pluck.	Kalbsgeschlinge.
Fricandeau de Veau.	Larded Roast Veal.	Gespickter Kalbsbraten.
Fricassée de Veau.	Calf's Fricassée. Boiled Veal with White Sauce.	Kalbs-Fricassée.
Galantine de Veau.	Galantine of Veal.	Kalbfleisch in Gelée (Sulze).
Grenadin de Veau.	Larded and stewed Veal Steak.	Kalbfleisch-Schnitte, gespickt und gedämpft.

DU VEAU.

VEAL.

KALBFLEISCH.

Hâchis de Veau.

Hashed Veal.

Gehacktes, zubereitetes Kalbfleisch.

Jarret de Veau.

Knuckle of Veal.

Kniebug, die Häkse von einem Kalbe.

Langues de Veau à la Sauce d'Anchois.

Calf's Tongues with Anchovy Sauce.

Kalbszungen mit Sardellen-Sauce.

Longe de Veau.

Loin of Veal.

Kalbsnierenbraten.

Longe de Veau à la Macédoine.

Roast Loin of Veal, garnished with fresh Vegetables.

Kalbsnierenbraten, umgeben mit jungen Gemüsen.

Longe de Veau à la Montglas. La Longe de Veau garni de Truffles rondes, Pointes d'Asperges ou Haricots Verts, Croquettes et Bouchées Montglas.

Loin of Veal à la Montglas. Roast Loin of Veal, garnished with Truffles, Asparagus Points or French Beans, Croquettes and Montglas patties.

Kalbsnierenbraten à la Montglas. Kalbsnierenbraten, umgeben mit Trüffeln, Spargelspitzen, Schneidebohnen, Kartoffel-Croquettes und Montglas-Pastetchen.

Longe de Veau à la Montpensier. Découpez la Longe, alternant chaque tranche, avec Truffles émincées, sautées, masquez-la avec Béchamel, soupoudrez avec Parmesan; entourez avec Bouchées aux Truffles.

Loin of Veal à la Montpensier. Roast Loin of Veal, cut in slices, between each slice minced Truffles sauté, the slices put into position again, a Bechamel Sauce poured over it, sprinkled with Parmesan cheese and garnished with Truffle patties.

Kalbsnierenbraten à la Montpensier. Kalbsnierenbraten in Scheiben geschnitten, zwischen jede Scheibe gehackte, sautierte Trüffeln getan, die Scheiben wieder zusammengelegt, mit Béchamel-Sauce übergossen, mit Parmesankäse bestreut und mit Trüffel-Pasteten garniert.

Mou de Veau.

Calf's Lungs.

Kalbslungen.

Noix de Veau à la Bourgeoise.

Roast Nut of Veal with brown Sauce.

Gedämpfte Kalbsnuss mit brauner Sauce.

Noix de Veau à la Jardinière.

Roast Nut of Veal with Vegetables.

Gedämpfte Kalbsnuss mit verschied. Gemüsen.

Noix de Veau à la Sou-bise.

Roast Nut of Veal with thick white Onion Sauce.

Gedämpfte Kalbsnuss mit weissem Zwiebelmus.

Noix de Veau à l'Oseille.

Roast Nut of Veal with Sorrel.

Gedämpfte Kalbsnuss mit Sauerampfermus.

Noix de Veau aux Epinards.

Roast Nut of Veal with Spinach.

Gedämpfte Kalbsnuss mit Spinat.

DU VEAU.	VEAL.	KALBFLEISCH.
Noix de Veau aux Petits Pois.	Roast Nut of Veal with green Peas.	Gedämpfte Kalbsnuss mit grünen Erbsen.
Noix de Veau braisée à la Lyonnaise. Garni d'Oignons farcis, de Marrons, d'Artichauts et Cervelats coupés en tranches.	Braised Nut of Veal, garnished with stuffed Oignons, Chestnuts, Artichokes and Cervelat Sausage cut in slices.	Gedämpfte Kalbsnuss mit Kastanien, gefüllten Zwiebeln, Artischocken und Cervelatwurst in Scheiben geschnitten.
Noix de Veau farcie.	Stuffed Nut of Veal.	Gefüllte Kalbsnuss.
Oreilles de Veau.	Calf's Ears.	Kalbsohren.
Pâté de Veau à l'Anglaise.	Veal and Ham Pie.	Pastete von Kalbfleisch und Schinken.
Paupiettes de Veau.	Rolled Fillets of Veal.	Kalbsrouladen.
Pieds de Veau.	Calf's Feet.	Kalbsfüsse.
Poitrine de Veau à la Soubise.	Breast of Veal roasted with thick white Onion Sauce.	Gebratene Kalbsbrust mit Zwiebelmus.
Queues de Veau.	Calf's Tails.	Kalbsschwänze.
Ragoût de Veau aux Navets.	Stewed Veal with Turnips.	Kalbfleisch mit Rüben.
Ris de Veau à la Macédoine.	Calf's Sweetbread, garnished with fresh Vegetables cut up in small shapes.	Kalbsmilch (Kalbsbröschchen), garniert mit frischen, in kleine Stücke geschnittenen Gemüsen.
Ris de Veau à la Napolitaine. Ris de Veau pané, frit, dressé en couronne avec une garniture de Macaroni, Filets de Volaille, de Champignons, masqué avec une Sauce Tomate.	Sweetbread Napolitaine. Sweetbread, breadcrumbed, fried, dished up with Macaroni, Fillets of Chicken and Mushrooms with Tomato Sauce.	Kalbsmilch, gekocht, paniert, gebacken, angerichtet mit Maccaroni, Hühnerbrüsten, Champignons, übergossen mit einer Tomaten-Sauce.
Ris de Veau à la Périgueux.	Sweetbread larded with Truffles, served with small Quenelles and a rich Truffel Sauce.	Kalbsmilch mit Trüffeln gespickt, serviert mit kleinen Klößen und Trüffelsauce.
Ris de Veau aux Epinards.	Sweetbread with Spinach.	Kalbsmilch mit Spinat.
Ris de Veau aux Petits Pois.	Sweetbread with green Peas.	„ mit grünen Erbsen.
Ris de Veau aux Pointes d'Asperges.	Sweetbread with Asparagus Points.	„ mit Spargelspitzen.

DU VEAU.

VEAL.

KALBFLEISCH.

Ris de Veau en Demi-Deuil.	Sweetbread larded with Truffles. The black Truffles showing on the white Sweetbread like half mourning white and black.	Kalbsmilch in Halbtrauer. Die schwarzen Trüffeln auf der Kalbsmilch sehen aus wie jemand in Halbtrauer, schwarz und weiss.
Ris de Veau Sauce Tomate.	Sweetbread with Tomato Sauce.	Kalbsmilch mit Tomaten-Sauce.
Rognons de Veau.	Calf's Kidneys.	Kalbsnieren.
Rond de Veau à l'Anglaise.	Round of Veal with Vegetables.	Gerollter Kalbsbraten mit Gemüsen.
Tête de Veau à la Vinaigrette.	Calf's Head, dressed in Vinegar and Oil.	Kalbskopf in Essig und Öl.
Tête de Veau à l'Indienne.	Calf's Head with Curry Sauce and Rice.	„ mit Kari-Sauce und Reis.
Tête de Veau en Tortue.	Calf's Head, dressed with Truffles, Mushrooms, Chicken Quenelles, Olives, Gherkins and Turtle Sauce.	„ auf Schildkröten-art.
Tête de Veau frite.	Fried Calf's Head.	Gebackener Kalbskopf.

DU MOUTON.

MUTTON.

HAMMELFLEISCH.

Cervelles de Mouton.	Sheeps Brains.	Hammelgehirn.
Côtelettes de Mouton à la Jardinière.	Mutton Cutlets, garnished with different Vegetables.	Hammelkoteletten, garniert mit verschiedenen Gemüsen.
Côtelettes de Mouton à l'Anglaise. Panées à la panure blanche, grillées, dressées en couronne, garni d'une Macédoine de légumes saucés à la Béchamel, servi avec une Sauce d'Espagnole.	Mutton Cutlets à l'Anglaise. Cutlets bread-crumbed, grilled, garnished with a mixture of Vegetables in thick white Sauce, served with a rich brown Sauce.	Hammelkoteletten auf englische Art. Panierte Hammelrippen, geröstet, garniert mit einer Mischung von Gemüsen in dicker, weisser Sauce, serviert mit einer reichen, braunen Sauce.
Côtelettes de Mouton à la Purée de fèves de Marais.	Mutton Cutlets with mashed broad beans.	Hammelkoteletten mit Purée von grossen Bohnen.

DU MOUTON.

MUTTON.

HAMMELFLEISCH.

Côtelettes de Mouton à la Toulouse. Côtelettes grillées d'un côté, masquées avec une tranche de foie gras cru, assaisonné, masquées avec une bonne Béchamel et du Parmesan râpé et fini au four vif.	Mutton Cutlets à la Toulouse. Half grilled Cutlets, covered with a slice of raw gooseliver, seasoned, covered with a white Bechamel and Parmesan cheese finished in a hot oven.	Hammelkoteletten à la Toulouse. Halb geröstete Hammelkoteletten mit einer Scheibe roher Gänseleber belegt, gewürzt, mit Bechamel-Sauce und geriebenem Parmesankäse bedeckt und im heissen Ofen gebacken.
Côtelettes de Mouton à la Marquise.	Mutton Cutlets bread-crumbed with thick Tomato Sauce.	Panierte Hammelkoteletten mit Tomaten-Purée.
Côtelettes de Mouton à la Nelson.	Mutton Cutlets with mashed Onions.	Hammelkoteletten mit Zwiebelmus.
Côtelettes de Mouton aux Asperges.	Mutton Cutlets with Asparagus.	„ mit Spargeln.
Côtelettes de Mouton aux Epinards.	Mutton Cutlets with Spinach.	„ mit Spinat.
Côtelettes de Mouton aux Haricots Verts.	Mutton Cutlets with French Beans.	„ mit grünen Bohnen.
Côtelettes de Mouton braisées à la Soubise.	Braised Mutton Cutlets with thick white Onion Sauce.	Gedämpfte Hammelkoteletten mit Zwiebelmus.
Côtelettes de Mouton grillées à la Purée de Marrons.	Grilled Mutton Cutlets with mashed Chestnuts.	Auf dem Rost gebratene Hammelkoteletten mit Kastanienmus.
Côtelettes de Mouton naturelles.	Plain Mutton Cutlets.	Hammelkoteletten ohne Sauce.
Côtelettes de Mouton panées, grillées.	Mutton Cutlets dressed and grilled.	Panierte, geröstete Hammelkoteletten.
Côtelettes de Mouton Sauce Tomates.	Mutton Cutlets with Tomato Sauce.	Hammelkoteletten mit Tomaten-Sauce.
Cous de Mouton.	Scrags.	Hammelhäse.
Cuisse de Mouton.	Haunch of Mutton.	Hüftenstück vom Hammel.
Cuisse de Mouton à la Chipolata.	Haunch of Mutton with Chestnuts, Carrots, Turnips, Onions, Sausages and baked Potato Balls.	Hüftenstück mit Kastanien, Wurzeln, Rüben, Zwiebeln, Würstchen und gebackenen Kartoffelklösschen.
Emincé de Mouton aux Câpres.	Minced boiled Mutton with Capers.	In Scheiben geschnittenes gekochtes Hammelfleisch mit Kapernsauce.

DU MOUTON.

MUTTON

HAMMELFLEISCH.

Epaule de Mouton.
Escalopes de Mouton.
Escalopes de Mouton
glacées aux Truffes.
Filet mignon de Mou-
ton Sauce Poivrade.
Gigot de Mouton bouilli.
Gigot de Mouton braisé.

Gigot de Mouton rôti.
Gigot de Mouton à
l'Anglaise.

Gigot de Mouton à la
Bretonne.
Gigot de Mouton en
Chevreuil.
Hâchis de Mouton.

Hâchis de Mouton aux
Œufs pochés.

Haricot de Mouton.
Langues de Mouton aux
Petits Pois.
Longe de Mouton.
Mouton à l'Irlandaise.

Pieds de Mouton.
Pieds de Mouton à la
Poulette.
Poitrine de Mouton.
Queues de Mouton.
Ragoût de Mouton aux
Navets.
Rognons de Mouton.
Rognons de Mouton à
la Brochette.
Rognons de Mouton au
Lard grillé.

Shoulder of Mutton.
Mutton Escalopes.
Mutton Escalopes with
Truffles.
Mutton Underfillet with
Pepper Sauce.
Boiled Leg of Mutton.
Braised Leg of Mutton.

Roast Leg of Mutton.
Boiled Leg of Mutton
with Carrots, Tur-
nips, Cauliflower,
Onions, Potatoes and
Dumplings.

Roast Leg of Mutton
with Beans.
Leg of Mutton in
Venison Style.
Hashed Mutton.

Hashed or minced Mut-
ton with poached
Eggs.
Haricot Mutton.
Sheep's Tongues with
green Peas.
Loin of Mutton.
Irish Stew.

Sheep's Trotters.
White Stew of Sheep's
Trotters.
Breast of Mutton.
Sheep's Tail.
Stewed Mutton with
Turnips.
Sheep's Kidneys.
Grilled Sheep's Kid-
neys.
Sheep's Kidneys and
Bacon.

Hammelschulter.
Hammelschnittchen.
Hammelschnitte mit Trüf-
feln.
Hammel-Lendenschnitte
mit Pfeffer-Sauce.
Gekochte Hammelkeule.
Geschniorte Hammel-
keule.

Gebratene Hammelkeule.
Gekochte Hammelkeule
mit Wurzeln, Rüben,
Blumenkohl, Kartof-
feln und Klößen.

Gebratene Hammelkeule
mit Bohnen.
Hammelkeule auf Wild-
pretart.
In Schoiben geschnittenes
aufgewärmtes Ham-
melfleisch.

Gehacktes Hammelfleisch
mit verlorenen Eiern.

Hammelragoût.
Hammelsungen mit grü-
nen Erbsen.
Hammelnierenstück.
Gekochtes Hammelfleisch
mit Zwiebeln und Kar-
toffeln.

Hammelfüsse.
Hammelfüsse, gekocht,
mit weisser Sauce.
Hammelbruststück.
Hammelschwänze.
Hammelragoût mit Rüb-
chen.
Hammelnieren.
„ am Spiesse ge-
braten.
„ mit geröstetem
Speck.

DU MOUTON.	MUTTON.	HAMMELFLEISCH.
Selle de Mouton à la Bretonne.	Saddle of Mutton with mashed Beans.	Hammelrücken mit Bohnen-Purée.
Selle de Mouton à la Soubise.	Saddle of Mutton with Onion Sauce.	Hammelrücken mit Zwiebel-Purée.
Selle de Pré-Salé.	South down Saddle of Mutton.	Hammelrücken (von der Salzwasserküste).
DE L'AGNEAU.	LAMB.	LAMM.
Agneau du Printemps.	Spring Lamb.	Junges Lamm (Frühjahrs-).
Agneau rôti.	Roast Lamb.	Gebratenes Lamm.
Blanquette d'Agneau.	Stewed Lamb with white Sauce.	Gekochtes Lamm mit weisser Sauce.
Côtelettes d'Agneau à la Jardinière.	Lamb Cutlets with different Vegetables.	Lammkoteletten mit jungen Gemüsen.
Côtelettes d'Agneau à la Napolitaine.	Lamb Cutlets with Macaroni.	Lammkoteletten mit Macaroni.
Côtelettes d'Agneau à la Purée d'Oseille.	Lamb Cutlets with Sorrel.	Lammkoteletten mit Sauerampfer-Purée.
Côtelettes d'Agneau aux Petits Pois.	Lamb Cutlets with green Peas.	Lammkoteletten mit grünen Erbsen.
Epaule d'Agneau aux Légumes.	Lamb Shoulder with Vegetables.	Lammschulter mit grünem Gemüse.
Fraise d'Agneau.	Lamb's Fry.	Lamm-Gekröse.
Fricassée d'Agneau aux Champignons.	Stewed Lamb with Mushrooms.	Gekochtes Lamm mit Champignons.
Gigot d'Agneau rôti.	Roast Gigot of Lamb.	Gebratene Lammkeule.
Langue d'Agneau marinée.	Pickled Lambs Tongue.	Marinierte Lammzunge.
Oreilles d'Agneau.	Lamb's Ears.	Lammohren.
Pieds d'Agneau.	Lamb's Feet.	Lammfüsse.
Quartier d'Agneau rôti Sauce Menthe.	Roast Quarter of Lamb with Mint Sauce.	Gebratenes Lammviertel mit Münze-Sauce.
Rognons d'Agneau.	Lamb's Kidneys.	Lammnieren.
Selle d'Agneau rôtie.	Roast Saddle of Lamb.	Lamm-Rückenstück, gebraten.
DU PORC.	PORK.	SCHWEINEFLEISCH.
Boudins noirs.	Black Pudding.	Blutwürste.
„ blancs.	White Pudding.	Weisswürste.

DU PORC.	PORK.	SCHWEINEFLEISCH.
Carbonnade de Porc.	Pork Chops bread-crumbed.	Schweins-Karbonade.
Carré de Porc rôti.	Ribs of Pork.	Schweins-Rippenbraten.
Cervelles de Porc.	Pig's Brains.	Schweins-Gehirn.
Cochon de Lait à la Broche.	Sucking Pig roasted.	Spanferkel am Spiesse gebraten.
Côtes de Porc.	Spare Rib.	Schweins-Rippenstück.
Côtelettes de Porc.	Pork Cutlets.	Schweinskoteletten.
Côtelettes de Porc à la Robert.	Pork Cutlets with braun Sauce and Gherkins.	" mit brauner Sauce u. Pfeffergurken.
Côtelettes de Porc à la Soubise.	Pork Cutlets with white Onion Sauce.	" mit weisser, dicker Zwiebel-Sauce.
Crêpinettes de Porc.	Pork Crepinettes.	Kleine, feine Schweinswürstchen.
Cuisse de Porc rôtie.	Roast Leg of Pork.	Gebratener Schweineschenkel.
Cuisse de Porc bouillie avec Pouding de Pois secs.	Boiled Leg of Pork and Peas Pudding.	Gekochter Schweineschenkel mit Erbsen-Purée.
Filet de Porc Sauce poivrade.	Fillet of Pork with Pepper Sauce.	Schweinsfilet mit Pfeffer-Sauce.
Hure de Porc farcie.	Stuffed Pigs Head.	Gefüllter Schweinskopf.
Jambon cru.	Raw Ham.	Roher Schinken.
" cuit.	Boiled Ham.	Gekochter Schinken.
" grillé.	Broiled Ham.	Gerösteter Schinken.
" fumé.	Smoked Ham.	Geräucherter Schinken.
" au Madère.	Ham with Madeira Sauce.	Schinken mit Madeira-Sauce.
Jarrets de Porc à l'Allemande.	Pork Knuckles with Sourcrout and Dumplings.	Schweinsknöchel mit Sauerkraut u. Klössen.
Langue de Porc.	Porks Tongue.	Schweinszunge.
Lard bouilli.	Boiled Bacon.	Gekochter Speck.
" fumé.	Smoked Bacon.	Geräucherter Speck.
Longe de Porc.	Loin of Pork.	Schweins-Nierenstück.
Oreilles de Porc.	Porks Ears.	Schweinsohren.
Palais de Porc au Gratin.	Baked Palate of Pork.	Schweinsgaumen, gebacken.
Pieds de Cochon.	Pigs Feet.	Schweinsfüsse.
Porc rôti.	Roast Pork.	Schweinsbraten.
Porc salé ou Petit salé.	Pickled Pork.	Pökelfleisch.
Saucisses à l'Allemande.	Sausages with Sourcrout.	Bratwürste mit Sauerkraut.

DU PORC.	PORK.	SCHWEINEFLEISCH.
Rognons de Porc au Madère. Tête do Porc farcie. Tête do Porc à la Gelée.	Pigs Kidneys with Madeira Sauce. Stuffed Boars Head. Pressed Boars Head in Jelly.	Gedämpfte Schweinsnieren in Madeira. Gefüllter Schweinskopf. Gepresstor Schweinskopf in Gelée.
DE LA VOLAILLE.	POULTRY.	GEFLÜGEL.
<i>Du Canard.</i>	<i>Duck.</i>	<i>Ente.</i>
Canard à la Bordelaiso.	Duck with Bordelaiso Sauce.	Ente mit Bordelaise-Sauce.
„ à la Vigneron.	Duck with braised Chestnuts.	Ente mit glacierten Kastanien.
„ à la Sicilienne.	Duck with Rice, Artichokes and white Sauce.	Ente mit Reis, Artischocken und weisser Sauce.
„ à la Purée do Navets.	Duck with mashed Turnips.	Ente mit Rübenmus.
„ aux Morilles.	Duck with Morels.	Ente mit Morcheln.
„ aux Oignons glacés.	Duck with braised Onions.	Ente mit glacierten Zwiebeln.
„ aux Olives.	Duck with Olivos.	Ente mit Oliven.
„ aux Petits Pois.	Roast Duck with green Peas.	Ente mit grünen Erbsen.
Salmis de Canard.	Stewed Duck.	Enten-Ragoût.
Caneton.	Duckling.	Junge Ente.
<i>Du Chapon.</i>	<i>Capon.</i>	<i>Kapaun.</i>
Chapon rôti.	Roast Capon.	Gebratener Kapaun.
Chapon à la Périgord.	Capon with Truffles.	Kapaun mit Trüffeln.
„ au gros Sel.	Boiled Capon.	Gekochter Kapaun.
„ bouilli au Lard.	Boiled Capon with Bacon.	Gekochter Kapaun mit Speck.
„ braisé.	Stewed Capon.	Geschmorter Kapaun.
Blanquettes de Chapon.	Friccasseed Capon.	Gedämpfter Kapaun mit weisser Sauce.
Timbale de Chapon.	Timbale of Capon.	Kasserol - Pastete mit Kapaun.
Pâté de Chapon.	Capon Pies.	Kapaun-Pastete.
Quenelles de Chapon à la Sévigné.	Capon Quenelles à la Sévigné.	Kapaun-Klöße mit Trüffeln und Champignons.

DE LA VOLAILLE.	POULTRY.	GEFLÜGEL.
<i>La Dinde, le Dindon.</i>	<i>Turkey.</i>	<i>Truthenne, Truthahn.</i>
Blanquette de Dinde.	Fricassée of Turkey.	Weiss eingemachte Truthenne.
Dinde bouillie.	Boiled Turkey.	Gekochte Truthenne.
Dinde rôtie.	Roast Turkey.	Gebratene Truthenne.
Dinde braisée à l'Impériale.	Braised Turkey à l'Impériale.	Truthenne, gefüllt mit Fleischfarce und feinem Ragoût.
Dinde à la Chipolata.	Turkey with Truffles, Mushrooms and Chestnuts.	Truthenne in braunem Ragoût, Trüffeln, Champignons und Kastanien.
Dinde à la Godard.	Turkey à la Godard.	Truthenne, gebraten, mit feinem Ragoût.
Dinde à la Périgueux.	Turkey with Truffles and Truffle Sauce.	Truthenne mit Trüffeln und Trüffelsauce
Dindonneau.	Young Turkey.	Junger Truthan.
<i>De l'Oie.</i>	<i>Goose.</i>	<i>Gans.</i>
Oie rôtie.	Roast Goose.	Gebratene Gans.
Oie farcie.	Stuffed Roast Goose.	Gefüllte Gans.
Caisse de Foie gras à la Financière.	Gooseliver in Paper cases à la Financière.	Gänseleber in Papierkästchen mit Trüffeln, Champignons und Austern.
Gratin de Foie gras aux Truffles.	Gratin of Gooseliver with Truffles.	Gänseleber gratiniert, mit Trüffeln.
Pain de Foie gras à la Toulouse.	Gooseliver Pudding with white Sauce.	Gänseleber-Pudding mit weisser Sauce.
Pain de Foie gras aux Truffles.	Gooseliver Pudding with Truffles.	Gänseleber-Pudding mit Trüffeln.
Terrine de Foie gras de Strasbourg.	Potted Strasbourg Gooseliver.	Strassburger Gänseleber-Pastete.
Abatis d'Oie.	Giblets.	Gänseklein.
<i>Du Pigeon.</i>	<i>Pigeon.</i>	<i>Taube.</i>
Pigeons rôtis.	Roast Pigeons.	Gebratene Tauben.
Pigeons farcis.	Stuffed Pigeons.	Gefüllte Tauben.
Pigeons en compôte.	Pigeons stewed with Peas.	Tauben mit Erbsen.
Pigeons aux Olives.	Pigeons with Olives.	Tauben mit Oliven.

DE LA VOLAILLE.	POULTRY.	GEFLÜGEL.
<i>Du Pigeon.</i>	<i>Pigeon.</i>	<i>Taube.</i>
Pigeons à la Crapaudine.	Broiled Pigeons with Olives and Truffles.	Geröstete Tauben mit Oliven und Trüffeln.
Fricassée de Pigeon.	Fricassée of Pigeon.	Tauben-Fricassée.
Pâté de Pigeon.	Pigeon Pie.	Tauben-Pastete.
Pigeonneaux à la Nivernaise.	Young Pigeons with Turnips.	Junge Tauben mit Rübenchen.
<i>Du Poulet.</i>	<i>Chicken.</i>	<i>Huhn.</i>
Poulet rôti.	Roast Chicken.	} Gebratenes Huhn.
Poularde rôtie.	Roast Fowl.	
Poulet bouilli.	Boiled Chicken.	Gekochtes Huhn.
Poulet grillé.	Grilled Chicken.	Am Roste gebratenes Huhn.
Poulets sautés.	Stewed Chicken.	In der Kasserolle geschwungene Hühner.
Poulet au Riz.	Boiled Chicken with Rice.	Gekochtes Huhn mit Reis.
Poulet à la Marengo.	Stewed Chicken with Mushrooms, Truffles, fried Eggs, Onions and Toast.	Gedämpftes Huhn mit Champignons, Trüffeln, gebackenen Eiern, Zwiebeln und gerösteten Brotschnitten.
Poulet à la Périgueux.	Roast Chicken with Truffles and Quenelles.	Gebratenes Huhn mit Trüffeln u. Klösschen.
Poulet en Fricassée.	Fricassée of Chicken.	Hühner-Fricassée.
Poulet en Mayonnaise.	Mayonnaise of Chicken.	Huhn in Mayonnaise.
Karri de Poulet.	Curried Chicken with Rice.	Huhn in Karri mit Reis.
DE LA VOLAILLE SAUVAGE.	WILD POULTRY.	WILDES GEFLÜGEL.
<i>Bécasse.</i>	<i>Woodcock or Snipe.</i>	<i>Schnepfe.</i>
Bécasse rôtie.	Roast Woodcock or Snipe.	Gebratene Schnepfe.
Salmis de Bécasses.	Salmi of Woodcock or Snipe.	Schnepfen-Ragoût.
Bécassines en croustade.	Snipe on Toast.	Schnepfen auf gerösteten Brotschnitten.

DE LA VOLAILLE SAUVAGE.	WILD POULTRY.	WILDES GEFLÜGEL.
<i>Caille.</i>	<i>Quail.</i>	<i>Wachtel.</i>
Cailles à la Broche.	Quails roasted before the Fire.	Am Spiess gebratene Wachteln.
Cailles lardées.	Roasted larded Quails.	Gespickte, gebratene Wachteln.
Cailles aux Choux.	Quails with Cabbage.	Wachteln mit Kohl.
Cailles aux Truffes.	Quails with Truffles.	Wachteln mit Trüffeln.
Cailles à la Toulouse.	Quails à la Toulouse.	Wachteln in weissem Ragoût.
Cailles en Caisses.	Quails in small Paper-cases.	Wachteln in Papier-kästchen.
Cailles en Salmis.	Salmi of Quails.	Wachtel - Brüstchen in Salmi.
Filets de Cailles à la Lucullus.	Quail Fillets à la Lucullus.	Wachtel-Filets nach Lucullus.
<i>Canard sauvage.</i>	<i>Wild Duck.</i>	<i>Wildente.</i>
Canards sauvages aux Olives.	Wild Duck with Olives.	Wildente mit Oliven.
<i>Coq de Bruyère.</i>	<i>Wood grouse or Mountain-cock.</i>	<i>Auerhahn.</i>
Coq de Bruyère piqué Sauce poivrée.	Larded Mountain-cock with Pepper Sauce.	Gespickter Auerhahn mit Pfeffer-Sauce.
<i>Faisan.</i>	<i>Pheasant.</i>	<i>Fasan.</i>
Faisan à la Broche.	Roast Pheasant.	Fasan am Spiess gebraten.
Faisan à la Périgord.	Roast Pheasant with Truffles.	Fasan mit Trüffeln.
Faisan braisé à la Vigneron.	Braised Pheasant à la Vigneron.	Gedämpfter Fasan mit Kastanien.
Boudins de Faisan.	Pheasant Sausages.	Fasan-Röllchen.
Pain de Faisan à la Royale.	Pheasant Bread à la Royale.	Fasan-Pudding mit Trüffel-Sauce.
Pâté de Faisan.	Pheasant Pie.	Fasan-Pastete.
Quenelles de Faisan à la Périgueux.	Pheasant Quenelles with Truffles.	Fasan-Klösse m. Trüffeln.
Salmis de Faisan.	Salmi of Pheasant.	Fasan-Ragoût.
<i>Gelinotte.</i>	<i>Hazel Hen.</i>	<i>Haselhuhn.</i>

DE LA VOLAILLE SAUVAGE.	WILD POULTRY.	WILDES GEFLÜGEL.
<i>Grives.</i>	<i>Fieldfare.</i>	<i>Krammetsvögel.</i>
Grives rôties à la Broche.	Roast Fieldfare.	Krammetsvögel am Spiess gebraten.
Grives rôties en petites Caisses.	Roast Fieldfare in Paper cases.	Gebratene Krammetsvögel in Papierkästchen.
Grives en Aspic.	Fieldfare in Jelly.	Krammetsvögel in Gelée.
Ragoût de Grives aux Truffles.	Fieldfare Stew with Truffles.	Krammetsvögel-Ragoût mit Trüffeln.
Salmis de Grives.	Salmi of Fieldfare.	Krammetsvögel in braunem Ragoût.
<i>Mauviette ou Alouette.</i>	<i>Lark.</i>	<i>Lerche.</i>
Mauviettes, Alouettes rôties à la Broche.	Roast Larks.	Lerchen am Spiess gebraten.
Mauviettes, Alouettes à la Richelieu.	Larks à la Richelieu.	Lerchen mit Trüffeln verbrüstet.
Mauviettes, Alouettes aux gros Oignons.	Larks with Spanish Onions.	Lerchen mit Zwiebeln gedämpft.
Pâté d'Alouettes.	Lark Pie.	Lerchen-Pastete.
Salmis d'Alouettes.	Salmi of Lark.	Lerchen-Ragoût.
<i>Ortolan.</i>	<i>Ortolan.</i>	<i>Fettammer.</i>
<i>Oie sauvage.</i>	<i>Wild Goose.</i>	<i>Wildgans.</i>
<i>Perdrix ou Perdreau.</i>	<i>Partridge.</i>	<i>Rebhuhn.</i>
Perdreaux rôtis.	Roast Partridges.	Gebratene Rebhühner.
Perdreaux à la Périgord.	Partridges with Truffles.	Rebhühner mit Trüffeln.
Perdreaux à la Régence.	Partridges à la Régence.	Gebratene Rebhühner mit braunem Ragoût.
Perdreaux aux Choux.	Partridges with Cabbage.	Gedämpfte Rebhühner mit Kohl.
Côtelettes de Perdreaux en Papillotes.	Partridge Cutlets in small Paper Cases.	Rebhuhnkoteletten in Papierhülsen.
Filets de Perdreaux à la Financière.	Fillets of Partridge à la Financière.	Rebhuhnbrüstchen in feinem Ragoût.
Filets de Perdreaux à la Joinville.	Fillets of Partridge à la Joinville.	Rebhuhnbrüstchen mit Madeira-Sauce.
Galantine de Perdreaux.	Galantine of Partridge.	Galantine von Rebhuhn.

DE LA VOLAILLE. SAUVAGE.	WILD POULTRY.	WILDES GEFLÜGEL.
Perdrix blanche.	Ptarmigan.	Schneehuhn.
Perdrix rouge.	Red Grouse.	Schottisches Rebhuhn.
Pintade rôtie.	Roast Guinea Fowl.	Gebratenes Perlhuhn.
Pintade sautée aux Champignons.	Stewed Guinea Fowl with Mushrooms.	Perlhuhn - Fricassée mit Champignons.
Pluvier.	Plover.	Regenvogel.
Œufs de Pluvier.	Plovers Eggs.	Regenvogel-Eier.
Poule de neige.	White Grouse.	Schneehuhn.
DU GIBIER.	GAME.	WILDBRET.
Cerf.	Deer.	Hirsch.
Cimier de Cerf rôti.	Roasted Haunch of Deer.	Gebratener Hirschziemer.
Filets de Cerf.	Fillets of Deer.	Hirsch-Filets.
Fricandeau de Cerf.	Fricandeau of Deer.	Hirsch-Fricandeau.
Hâchis de Cerf.	Minced Deer.	In Scheibengeschnittenen, in brauner Sauce auf- gewärmtes Hirsch- fleisch.
Chamois.	Chamois.	Gemse.
Chevreuil.	Venison.	Reh.
Côtelettes de Chevreuil à la Chasseur.	Venison Cutlets à la Chasseur.	Rehkoteletten in braunem Ragoût.
Chaud-froid de Che- vreuil.	Chaud-froid of Veni- son.	Kalt dressiertes Reh- Ragoût.
Cuissot de Chevreuil piqué.	Gigot of Venison larded.	Gespickte Rehkeule.
Emincé de Chevreuil.	Minced Venison.	Reh-Ragoût.
Escalopes de Chevreuil aux Truffles et Ma- dère.	Escalopes of Venison with Truffles and Madeira.	Reh-Lendchen mit Trüf- feln und Madeira.
Filets de Chevreuil à la Bigarade.	Fillets of Venison with Orange Sauce.	Reh-Filets mit Pome- ranzen-Sauce.
Fricot ou Civet de Chevreuil.	Jugged Venison.	Reh-Pfeffer.
Grenadins de Chevreuil aux Champignons.	Grenadins of Venison with Mushrooms.	Reh - Granadchen mit Champignons.
Paupiettes de Che- vreuil.	Paupiettes of Venison.	Reh-Schnitten farciert.
Quartier de Chevreuil piqué, Sauce poi- vrade.	Quarter of Venison, larded with Pepper Sauce.	Gespickter Rehbraten mit Pfeffer-Sauce.

DU GIBIER.	GAME.	WILDBRET.
Daim.	Deer.	Damhirsch.
Lapin rôti.	Rabbit.	Kaninchen.
Lapin en Ragoût.	Stewed Rabbit.	Kaninchen-Ragoût.
Levraut.	Leveret.	Junger Hase.
Lièvre rôti.	Roast Hare.	Hasenbraten.
Civet de Lièvre.	Jugged Hare.	Hasenpfeffer.
Epigrammes de Lièvre Sauce Tomates.	Epigrammes of Hare with Tomato Sauce.	Hasen-Filets m. Tomaten- Sauce.
Escalopes de Lièvre au Madère.	Hare Escalopes with Madeira Sauce.	Hasen-Lendchen mit Ma- deira.
Râble de Lièvre à la St-Denis.	Stuffed Saddle of Hare.	Gefüllter Hasenrücken.
Vol-au-Vent de Lièvre.	Vol-au-Vent of Hare.	Hasen-Ragoût in Blätter- teig-Pastete.
Marcassin à la Broche.	Roasted young Wild Boar.	Junges Wildschwein am Spiesse gebraten.
Marcassin farci.	Stuffed young Wild Boar.	Gefülltes junges Wild- schwein.
Quartier de Marcassin Sauce piquante.	Quarter of young Wild Boar with Sharp Sauce.	Junges Wildschwein- Viertel mit pikanter Sauce.
Sanglier.	Wild Boar.	Wildschwein.
Côtelettes de Sanglier à la Robert.	Wild Boar Cutlets with Robert Sauce.	Wildschweinskoteletten mit Robert-Sauce.
Cuissot de Sanglier au Vin de Bourgogne.	Gigot of Wild Boar in Burgundy Wine.	Wildschweinschlegel in Burgunderwein.
Hure de Sanglier aux Truffes.	Wild Boar's Head with Truffles.	Gefüllter Wildschweins- kopf mit Trüffeln.
Jambon de Sanglier Sauce Cumberland.	Wild Boar's Ham with Cumberland Sauce.	Wildschweinschinken mit Cumberland-Sauce.
Quartier de Sanglier Sauce poivrade.	Quarter of Wild Boar with Pepper Sauce.	Wildschweinsviertel mit Pfeffer-Sauce.
Selle de Sanglier à la St-Hubert.	Saddle of Wild Boar à la St-Hubert.	Rückenstück vom Wild- schwein.

LÉGUMES.	VEGETABLES.	GEMÜSE.
Ail.	Garlic.	Knoblauch.
Artichauts.	Artichokes.	Artischocken.
Asperges.	Asparagus.	Spargeln.
Aubergines.	Vegetable Marrow, Egg Plant.	Melanzanäpfel.

LÉGUMES.	VEGETABLES.	GEMÜSE.
Brocoli (Choux Italiens).	Broccoli.	Italienischer Kohl.
Carottes.	Carrots.	Gelbe oder rote Rüben.
Céleri.	Celery.	Sellerie.
Cèpes.	Mushrooms.	Schwämme (Morcheln).
Champignons.	"	Champignons (Erdschwämmchen, Pilze).
Chicorée.	Endive.	Endivic.
Choux.	Cabbage.	Kohl.
Choux de Bruxelles.	Brussels Sprouts.	Rosenkohl.
Choux-Fleurs.	Cauliflower.	Blumenkohl.
Choucroute.	Sauerkraut (Pickled Cabbage).	Sauerkraut.
Chou de Mer.	Sea-Kale.	Strandkohl.
Citrouille.	Pumpkin.	Kürbis.
Epinards.	Spinach.	Spinat.
Concombres.	Cucumbers.	Gurken.
Fèves de Marais.	Broad Beans.	Saubohnen.
Haricots blancs.	White Haricot Beans.	Weisse Bohnen.
Haricots verts.	French Beans.	Grüne Bohnen.
Laitue.	Lettuce.	Lattich.
Lentilles.	Lentils.	Linsen.
Macaroni.	Macaroni.	Macaroni.
Navets.	Turnips.	Rüben.
Oignons.	Onions.	Zwiebeln.
Oseille.	Sorrel.	Sauerampfer.
Persil.	Parsley.	Petersilie.
Poireau.	Leek.	Lauch, Porree.
Pommes de terre.	Potatoes.	Kartoffeln.
Petits Pois.	Green Peas.	Grüne Erbsen.
Radis.	Radishes.	Radieschen.
Raifort.	Horse-radish.	Meerrettich.
Riz.	Rice.	Reis.
Salsifis.	Salsify.	Schwarzwurzel.
Sauge.	Sage.	Salbei.
Tomates.	Tomatoes.	Tomaten, Gold- oder Liebesäpfel.
Topinambours.	Jerusalem Artichokes.	Erdartischocken (Erdbirnen).
Truffes.	Truffles.	Trüffeln.
LÉGUMES CONFITS AU VINAIGRE.	PICKLED VEGETABLES.	IN ESSIG EINGEMACHTE GEMÜSE.
Azia.	Pickled Cucumbers.	Eingelegte Schälgurken.

LÉGUMES CONFITS AU VINAIGRE.	PICKLED VEGETABLES.	IN ESSIG EINGEMACHTE GEMÜSE.
Betteraves marinées.	Pickled Beetroot.	Rote Rüben.
Chou rouge.	" Red Cabbage.	Rotkohl.
Concombres au Vinaigre.	" Cucumbers.	Essig-Gurken.
" à la Moutarde.	" Cucumbers with Mustard.	Senf-Gurken.
Cornichons.	Gherkins.	Pfeffer-Gurken.
Mixed Pickles.	Mixed Pickles.	Mixed Pickles.
Olives marinés.	Olives.	Eingelegte Oliven.
POMMES DE TERRE.	POTATOES.	KARTOFFELN.
Pommes de terre sautées.	Sauté Potatoes.	In Butter geschmorte Kartoffeln.
Pommes de terre frites.	Fried "	Gebackene Kartoffeln.
Pommes de terre à la Maître d'Hôtel.	Potatoes à la Maître d'Hôtel.	Kartoffeln mit Fleischbrühe, Butter, Petersilie und Citronensaft.
Pommes de terre à la Crème.	Potatoes à la Crème.	Kartoffeln in Rahmsauce.
Purée de Pommes de terre.	Mashed Potatoes.	Kartoffel - Purée (Kartoffelmus).
Croquettes de Pommes de terre.	Potato Croquettes.	Kartoffel-Croquetten.
Pommes de terre à la Parisienne.	Potatoes à la Parisienne.	Kleine, abgerundete, gebratene Kartoffeln.
Pommes de terre à la Duchesse.	Potatoes à la Duchesse.	Kleine, gebackene Kuchen von Kartoffeln.
Pommes de terre pailles.	Potatoes à la Paille (Straw Potatoes).	Stengelartig geschnittene u. gebackene Kartoffeln.
Pommes de terre au four.	Baked Potatoes.	Kartoffeln mit der Schale, im Ofen gebacken.
Pommes de terre soufflées.	Soufflé Potatoes.	Auflauf-Kartoffeln.
Pommes de terre Anna.	} Chipped Potatoes baked in butter.	In feine Scheiben geschnittene, auf einander gelegte, in Butter gedämpfte Kartoffeln.
" " Liard.		
Pommes de terre Macquaire.	Macquaire Potatoes.	In kleine Würfel geschnittene u. in Butter braun gebratene Kartoffeln.

CHOUX.	CABBAGE.	KOHL.
Choux au Naturel. " étuvés.	Plain Cabbage. Stewed Cabbage.	Kohl, abgekocht. " gedämpft.
CHOUX-FLEURS.	CAULIFLOWER.	BLUMENKOHL.
Choux-Fleurs, Sauce Hollandaise.	Cauliflower, Hollan- daise Sauce.	Butter-Sauce m. Kräuter- Essenz u. Citronensaft.
Choux-Fleurs au Gratin.	Cauliflower au Gratin.	Blumenkohl gratiniert.
Choux-Fleurs au Par- mesan.	" with Parmesan Cheese.	Blumenkohl mit Par- mesan-Käse.
Choux-Fleurs à la Villeroi.	" à la Villeroi.	Blumenkohl, weisse Sauce mit Rahm und Eigelb.
Choux-Fleurs au Beurre fondu.	" with melted Butter.	Blumenkohl mit Butter- Sauce.
Choux-Fleurs à l'Ita- lienne.	" à l'Italienne.	Blumenkohl, weisse Sauce mit Rheinwein und Kräutern.
Choux de Bruxelles au Naturel.	Brussels Sprouts.	Rosenkohl abgekocht.
Epinards au Naturel.	Spinach (plain boiled).	Spinat abgekocht.
ASPERGES.	ASPARAGUS.	SPARGEL.
Asperges au Beurre fondu.	Asparagus with melted Butter.	Spargel mit zerlassener Butter.
Asperges en Branche, Sauce Hollandaise.	Asparagus, Hollan- daise Sauce.	Stangenspargel mit Hol- ländischer Sauce.
Pointes d'Asperges à la Crème.	Asparagus Points à la Crème.	Spargelspitzen in Rahm- Sauce.
PETITS POIS.	GREEN PEAS.	GRÜNE FRISCHE ERBSEN.
Petits Pois à la Fran- çaise.	Green Peas, French style.	Grüne frische Erbsen, ge- kocht in Butter, ge- dämpfte Petersilie.
Petits Pois à l'Anglaise.	Green Peas.	Grüne frische Erbsen ab- gesotten, mit Butter sautiert.

HARICOTS VERTS.	BEANS.	GRÜNE BOHNEN.
Haricots à la Française.	French Beans.	Junge grüne Bohnen in Butter geschwungen.
„ à l'Anglaise.	Beans à l'Anglaise.	Junge grüne Bohnen, gekocht mit Butter.
„ à l'Allemande.	Beans à l'Allemande.	Junge grüne Bohnen, gedünstet, mit Sauce mit Kalbfleisch-Purée.
CAROTTES.	CARROTS.	CAROTTEN, AUCH MÖHREN.
Carottes à la Maître d'Hôtel.	Carrots à la Maître d'Hôtel.	Carotten mit Butter à la Maître d'Hôtel sautiert.
„ à la Béchamel.	Carrots à la Béchamel.	Carotten mit Béchamel-Sauce.
„ à la Flamande.	„ à la Flamande.	Carotten gedämpft mit Eidotter, Rahm-Sauce
Purée de Carottes.	Mashed Carrots.	Carotten in Purée.
ARTICHAUTS.	ARTICHOKES.	ARTISCHOCKEN.
Artichauts à l'Espagnole.	Artichokes à l'Espagnole.	Artischocken mit Spanischer Sauce, braune Sauce mit Malaga oder Rheinwein, Citronensaft.
„ à l'Italienne.	Artichokes à l'Italienne.	Weisse Sauce mit Rheinwein und Kräutern.
„ à la Barigoule.	„ à la Barigoule.	Artischocken mit Speck, in Madeira gedämpft.
„ à la Poivrade.	„ with Pepper Sauce.	Artischocken mit Pfeffer-Sauce.
„ à la Hollandaise.	„ with Hollandaise Sauce.	Artischocken mit Butter-Sauce, Kräuter-Essenz und Citronensaft.
Fonds d'Artichauts.	Artichoke Bottoms.	Artischocken-Böden.
Fonds d'Artichauts farcis.	„ Bottoms farcis.	Gefüllte Artischocken-Böden.
Fonds d'Artichauts au Suprême.	„ Bottoms au Suprême.	Gefüllte Artischocken-Böden mit Sauce Suprême.
Fonds d'Artichauts Sauce Tomates.	„ Bottoms with Tomato Sauce.	Artischocken-Böden mit Tomaten-Sauce.

PATÉS CHAUDS.	HOT PIES.	WARME PASTETEN.
Pâté Chaud à la Financière.	Pie à la Financière.	Warme Pastete mit weissem Ragoût.
" " de Faisan.	Pheasant Pie.	Warme Pastete von Fasanen mit Trüffeln.
" " de Gelinottes.	Hazel-hen Pie.	Warme Pastete von Haselhühnern.
Pâté Chaud de Perdreaux.	Partridge Pie.	Warme Pastete von Rebhühnern.
Pâté Chaud de Bécassines.	Snipe Pie.	Warme Pastete von Schnepfen.
Pâté Chaud de Cailles aux Champignons.	Quail Pie, with Mushrooms.	Warme Pasteten v. Wachteln mit Champignons.
Pâté Chaud de Grives à la Périgieux.	Fieldfare Pie with Truffles.	Warme Pastete v. Krametsvögeln.
Pâté Chaud de Mauviettes.	Lark Pie.	Warme Pastete von Lerchen.
Pâté Chaud de Lièvre.	Hare Pie.	Warme Pastete v. Hasen.
Vol-au-Vent à la Toulouse.	Vol-au-Vent à la Toulouse.	Warme Pastete mit Geflügel, Blätterteig-Ragoût.
Pâté Chaud d'un Emincé de Volaille.	Minced Chicken Pie.	Warme Pastete von kleingehacktem Geflügel.
Pâté Chaud de Pigeons.	Hot Pigeon Pie.	Warme Tauben-Pastete.
Pâté Chaud de Gibier.	Game Pie.	Warme Blätterteig-Pastete von Wildbret.
Pâté Chaud à la Financière.	Pie à la Financière.	Warme Pastete m. feinem weissem Ragoût.
PATÉS FROIDS.	COLD PIES.	KALTE PASTETEN.
Pâté Froid de Foie gras.	Potted Goose Liver.	Kalte Pastete von Gänseleber.
" " d'Ortolans.	Cold Ortolan Pie.	Kalte Pastete vom Fettammer.
" " de Chevreuil.	Venison Pie.	Kalte Pastete vom Reh.
SAUCES.	SAUCES.	SAUCEN — TUNKEN.
Sauce Allemande.	Sauce Allemande (German Sauce). (White sauce with yolks of eggs, cream, and lemon juice.)	Sauce Allemande (Deutsche Sauce). (Weisse Sauce mit Eigelb, Rahm und Citronensaft.)

SAUCEE.	SAUCES.	SAUCEN — TUNKEN.
Sauce à la Diable.	Sauce à la Diable (brown sauce, with claret, parsley, gar- lic, and cayenne).	Sauce à la Diable (Teufels- Sauce). (Braune Sauce mit Rotwein, Peter- silie, Knoblauch und Cayennepfeffer.)
" à la Duchesse.	Sauce à la Duchesse (Duchess Sauce). (White sauce with mushrooms, ham, and butter.)	Sauce à la Duchesse (Her- zogin-Sauce). (Weisse Sauce mit feingeschnit- tenem Schinken, Cham- pignons und Butter.)
" à la Crème.	Cream Sauce.	Sauce à la Crème (Rahm- Sauce).
" à la Genévoise.	Sauce à la Genévoise (Geneva Sauce). (Brown sauce, with claret, anchovy but- ter, chopped mush- rooms and parsley.)	Sauce à la Genévoise (Genfer-Sauce). (Braune Sauce mit Rot- wein, Sardellenbutter, gehackten Champi- gnons und Petersilie.)
" à la Financière.	Sauce à la Financière (brown sauce, with truffles and mush- rooms).	Sauce à la Financière (braune Sauce mit Trüffeln und Cham- pignons).
" à la Matelote.	Sauce à la Matelote (white sauce, with white wine, ham, onions, and fine herbs).	Sauce à la Matelote (Ma- trosen-Sauce). (Weisse Sauce mit Weisswein, Schinken, Zwiebeln, Kräutern.)
" à la Maître d'Hôtel.	Sauce à la Maître d'Hôtel (melted but- ter, with chopped parsley and lemon juice).	Sauce à la Maître d'Hôtel (Kräuter - Butter). (Butter-Sauce mit ge- hackter Petersilie und Citronensaft.)
" à la Menthe.	Mint Sauce.	Mint-Sauce (kalte Sauce von feingehackten Krausemünz-Blättern, mit Zucker, Salz, Essig und Wasser).
" à la Moutarde.	Mustard Sauce.	Senf-Sauce.
" à la Périgueux.	Sauce à la Périgueux Truffle Sauce). (Brown sauce, with Madeira and chopped Périgord truffles.)	Sauce à la Périgueux (Trüffel - Sauce). (Braune Sauce mit Ma- deira, Trüffel - Essenz u. feingehackten Peri- gord-Trüffeln.)

SAUCES.

SAUCES.

SAUCEN — TUNKEN.

Sauce à la Poulette.

Sauce à la Poulette
(German Sauce, with
chopped parsley).

Sauce à la Poulette.
(Deutsche Sauce mit
Petersilie.)

„ à la Ravigotte.

Sauce à la Ravigotte
(white sauce with
fine herbs, tarragon
vinegar, pepper,
yolks of eggs, and
butter).

Sauce à la Ravigotte.
(Weisse Sauce mit
Kräutern, Estragon,
Essig, Pfeffer, Eigelb
und Butter.)

„ à la Russe.

Russian Sauce (white
Sauce with horse-
radish, sour cream,
sugar, lemon juice
and chopped fennel).

Russische Sauce (weisse
Sauce mit gehacktem
Meerrettich, saurem
Rahm, Fenchel und
Citronensaft).

„ à la Sicilienne.

Sauce à la Sicilienne
(brown sauce with
fried onions, essence
of game, Marsala
wine and cayenne).

Sauce à la Sicilienne
(braune Sauce mit in
Scheibengeschnittenen
gebackenen Zwiebeln,
Wildessenz, Marsala-
wein u. Cayennepfeffer).

„ à la Soubise.

Sauce à la Soubise—
Onion Sauce (white
sauce with mashed
onions and a little
cayenne).

Sauce à la Soubise (weisse
Sauce mit Zwiebelmus
und wenig Cayenne-
pfeffer).

„ à la Vénitienne.

Sauce à la Vénitienne
(green sauce; vine-
gar, chopped pars-
ley and tarragon,
with white sauce.)

Sauce à la Vénitienne
(grüne Sauce; Essig,
gehackte Petersilie und
Estragon, verbunden
mit weisser Sauce).

„ à la Vinaigrette.

Sauce à la Vinaigrette
(essence of an-
chovies, gherkins,
onions, chervil, salt,
pepper, vinegar and
oil).

Sauce à la Vinaigrette
(Sardellenessenz, Es-
siggurken, Zwiebeln,
Kerbel, Salz, Pfeffer,
Essig und Öl).

„ à l'Essence d'An-
chois.

Anchovy Sauce.

Sardellen-Sauce.

„ à l'Estragon.

Tarragon Sauce (white
sauce with tarragon
essence, chicken
broth and tarragon
leaves).

Estragon-Sauce (weisse
Sauce mit Estragon-
Essenz, Hühnerbrühe
und geschnittenen
Estragonblättern).

„ au Beurre.

Butter Sauce.

Butter-Sauce.

SAUCES.	SAUCES.	SAUCEN — TUNKEN.
Sauce au Beurre d'Ecrevisse.	Crayfish Sauce.	Krebs-Sauce.
" au Chasseur.	Sauce au Chasseur (brown sauce with game broth, hare blood and vinegar).	Sauce au Chasseur. (Braune Sauce mit Wildbretbrühe, Hasen- blut und Essig).
" aux Câpres.	Caper Sauce.	Kapern-Sauce.
" aux Crevettes.	Shrimp Sauce.	Garnelen- oder Krabben- Sauce.
" aux Homards.	Lobster Sauce.	Hummer-Sauce.
" aux Huîtres.	Oyster Sauce.	Austern-Sauce.
" aux Œufs à l'An- glaise.	Egg Sauce.	Eier-Sauce.
" au Pain à l'An- glaise.	Bread Sauce.	Englische Brot-Sauce.
" aux Pommes.	Apple Sauce.	Apfel-Sauce (Apfelmus).
" au Vin de Madère.	Madeira-Sauce.	Madeira-Sauce.
" Béarnaise.	Béarnaise Sauce (white sauce of yolks of eggs, butter, tarra- gon, pepper, lemon juice and vinegar).	Sauce Béarnaise (weisse Sauce von Eigelb, But- ter, Estragon, Pfeffer, Salz, Citronensaft und Essig).
" Béchamel.	Sauce Béchamel (white sauce with cream).	Sauce Béchamel (weisse Sauce mit süßem Rahm).
" Bigarade.	Sauce Bigarade (bitter orange sauce).	Pomeranzen-Sauce.
" Bordelaise.	Bordelaise Sauce (brown sauce with claret, chopped, parsley, eschalotes and beef marrow).	Bordelaise-Sauce (braune Sauce mit Bordeaux- wein, geschnittener Petersilie, Schalotten und Rindermark).
" Beurre fondu.	Melted Butter.	Butter-Sauce.
" Bretonne.	Bretonne Sauce (white sauce with onion broth and white wine).	Sauce Bretonne (weisse). Sauce mit Zwiebel- brühe und Weisswein).
" Castillane.	Sauce Castillane (brown sauce with red Spanish pepper, lean ham and lemon juice).	Sauce Castillane (braune Sauce mit rotem, spa- nischem Pfeffer, magerem Schinken und Citronensaft).

SAUCES.	SAUCES.	SAUCEN — TUNKEN.
Sauce Chaud-Froid brune.	Sauce Chaud - Froid brune (thick brown sauce, first made hot, then cold, in which the parts of the food are dipped).	Sauce Chaud-Froid brune (Kalte Wild - Sauce). (Dicke braune Sauce, erst heiss, dann kalt gemacht, in welche die zu servierenden Gerichte getaucht werden.)
" Chaud-Froid blonde.	Sauce Chaud - Froid blonde (the same in white sauce).	Sauce Chaud - Froid blonde (Kalte Geflügel-Sauce). (Dasselbe in weisser Sauce.)
" Colbert.	Colbert Sauce (brown sauce with butter, chopped parsley and lemon juice).	Colbert - Sauce (braune Sauce mit Butter, gehackter Petersilie und Citronensaft).
" Chevreuil à la Crème.	Game Sauce with Cream (brown sauce with sour cream and lemon juice).	Wild - Sauce mit Rahm (braune Sauce mit saurem Rahm und Citronensaft).
" Cumberland.	Cumberland Sauce (sauce of bitter oranges, sugar, red currant jelly, claret and English mustard).	Cumberland Sauce (Sauce v. Pomeranzen, Zucker, Rotwein und englischem Senf).
" Diplomate.	Diplomate Sauce (white cream sauce with butter, crayfish butter, anchovy essence and cayenne pepper).	Diplomaten-Sauce. (Weisse Rahm-Sauce mit Butter, Krebsbutter, Sardellenessenz und Cayennepfeffer).
" Duxelles.	Duxelles Sauce (brown sauce with white wine, fine herbs and minced tongue).	Sauce Duxelles (braune Sauce mit Weisswein, Kräutern u. gehackter Zunge).
" Espagnole.	Spanish Sauce (brown sauce).	Sauce Espagnole (Spanische Sauce). (Braune Sauce.)
" Génoise.	Genoese Sauce (brown sauce with eschalots, claret, anchovy essence and chopped parsley).	Genuesische Sauce. (Braune Sauce mit Schalotten, Rotwein, Sardellenessenz und gehackter Petersilie).

SAUCES.	SAUCES.	SAUCEN — TUNKEN.
Sauce Gloucester.	Gloucester Sauce (cold sauce, Mayonnaise with sour cream, tarragon vinegar, chopped tarragon leaves, mustard, salt, pepper and cayenne).	Gloucester - Sauce (kalte Sauce, Mayonnaise mit saurem Rahm, Estragonessig, gehackten Estragonblättern, englischem Senf, Salz, Pfeffer u. Cayennepfeffer).
" Hollandaise.	Dutch Sauce.	Holländische Sauce.
" Livonienne.	Livonian Sauce (brown sauce, meat glaze with sour cream, lemon juice and chopped fennel).	Livonische Sauce (braune Sauce, Fleischextrakt mit saurem Rahm, Citronensaft und gehacktem Fenchel).
" Mayonnaise.	Mayonnaise Sauce (oil and vinegar with yolks of Eggs).	Mayonnaise - Sauce (Öl und Essig mit Eidotter verrührt).
" Napolitaine.	Naples Sauce (brown sauce with Tomato Sauce, game or poultry glaze and Marsala wine).	Neapolitanische Sauce (braune Sauce mit Tomatensauce verbunden, Wild- oder Geflügel-essenz u. Marsalawein).
" Normande.	Norman Sauce (white sauce with essence of fish, yolks of eggs, oysters and mushrooms).	Normannische Sauce. (Weisse Sauce mit Essenz von Fisch, Eigelb, Austern u. Champignons.)
" Persil.	Parsley Sauce.	Petersilien-Sauce.
" Provençale.	Sauce Provençale (white sauce, essence of fish, Tomato Purée, meat glaze, butter, lemon juice and cayenne).	Sauce Provençale (weisse Sauce, Fischessenz, Tomatenmus, Fleischextrakt, Butter, Citronensaft und Cayennepfeffer).
" Piquante.	Piquante Sauce (brown sauce with Rhine wine, butter, lemon juice, hashed mushrooms, capers, gherkins and parsley).	Pikante Sauce (braune Sauce mit Rheinwein, Butter, Citronensaft, gehackten Capern, Champignons u. Petersilie).
" Poivrade.	Pepper Sauce.	Pfeffer-Sauce.
" Raifort à la Crème.	Horse-radish Sauce.	Meerrettich-Sauce.

SAUCES.	SAUCES.	SAUCEN — TUNKEN.
Sauce Régence.	Regent Sauce (essence of parsley, onions, mushrooms and Madeira with brown sauce).	Sauce Régence (Essenz von Petersilie, Zwiebeln, Champignons, Madeira, verkocht mit brauner Sauce).
„ Robert.	Robert Sauce (brown sauce, with hock, onions, mustard and mushrooms).	Sauce Robert (braune Sauce mit Rheinwein, Zwiebelbrühe, engl. Senf u. Champignons).
„ Rémoulade.	Rémoulade Sauce (cold sauce, with anchovy paste, yolks of eggs, vinegar, oil, mustard and chopped parsley, fennel, tarragon, capers and eschallots).	Remouladen-Sauce (kalte Sauce, feingestossene Sardellen mit Eigelb, gekocht und roh, Essig, Oel, Senf u. gehackter Petersilie, Fenchel, Estragon, Capern und Schalotten).
„ Suprême.	Sauce Suprême (white sauce, with cream, mushrooms and truffles).	Sauce Suprême (weisse Sauce mit Rahm, Geflügelessenz, Trüffeln und Champignons).
„ Tomate.	Tomato Sauce.	Tomaten - Sauce (Goldäpfel-Sauce).
„ Tartare.	Tartare Sauce (Mayonnaise with mustard, chopped tarragon, chervil, parsley and gherkins).	Tartare - Sauce (Mayonnaise mit Senf, gehacktem Estragon, Kerbel, Petersilie und Senfgurken).
„ Veloutée.	Veloutée Sauce (white Sauce with essence of mushrooms).	Sauce Veloutée (weisse Sauce m. Champignonessenz).
„ Villeroi.	Sauce Villeroi (white sauce, butter, ham, onion and yolks of eggs).	Sauce Villeroi (weisse Sauce, Butter, Schinken, Zwiebeln und Eigelb).
SAUCES DOUCES.	SWEET SAUCES.	SÜSSE SAUCEN.
Sauce Crème à la Vanille.	Vanilla Cream Sauce.	Vanille-Rahm-Sauce.
„ aux Citrons.	Lemon Sauce	Citronen-Sauce.
„ au Caramel.	Caramel „	Caramel - Sauce (gebr. Zucker).
„ au Chocolat.	Chocolate „	Chokoladen-Sauce.

SAUCES DOUCES.	SWEET SAUCES.	SÜSSE SAUCEN.
Sauce au Vin.	Wine Sauce.	Wein- Sauce.
" aux Amandes.	Almond "	Mandel- "
" aux Abricots.	Apricot "	Aprikosen- "
" aux Fraises.	Strawberry "	Erdbeer- "
" aux Pêches.	Peach "	Pfirsich- "
SALADES.	SALADS.	SALATE.
Salade à la Cazanova.	Salad of Ham, Fish, hard boiled White of Eggs with Mayonnaise.	Salat von Schinken, Fisch, hart gekochten Eiern mit Mayonnaise.
" à la Française.	French Salad.	Grüner Salat.
" à l'Italienne.	Meat and Mixed Vegetable Salad.	Fleisch- und Gemüse-Salat.
" à la Macédoine de Légumes.	Vegetable Salad.	Gemüse-Salat.
" à la Russe.	" "	Russischer Salat.
" d'Asperges.	Asparagus Salad.	Spargel-Salat.
" de Betteraves.	Beetroot Salad.	Salat von roten Rüben (Rotebeeten).
" de Champignons.	Mushroom Salad.	Salat von Champignons (Erdschwämme).
" de Choux de Bruxelles.	Salad of Brussels Sprouts.	Rosenkohl-Salat.
" de Choux.	Cabbage Salad.	Kraut- oder Kohl-Salat.
" de Choux-Fleurs.	Cauliflower Salad.	Blumenkohl-Salat.
" de Chicorée.	Succory Salad.	Cichorien-Salat.
" de Concombres.	Cucumber Salad.	Gurken-Salat.
" de Cresson aux Pommes de terre.	Watercress and Potato Salad.	Brunnenkressen- u. Kartoffel-Salat.
" d'Endives.	Endive Salad.	Endivien-Salat.
" de Haricots blancs.	White Beans Salad.	Salat von weissen Bohnen.
" de Haricots verts.	French Bean Salad.	Salat von grünen Bohnen.
" de Laitue.	Lettuce Salad.	Lattich-Salat.
" de Pommes.	Apple Salad.	Apfel-Salat.
" de Pommes de terre.	Potato Salad.	Kartoffel-Salat.
" de Tomates.	Tomatoes Salad.	Tomaten-, Goldäpfel-Salat.
" de Truffes.	Salad of Truffles.	Trüffel-Salat.
" Verte.	Green Salad.	Grüner Salat.

SALADES.	SALADS.	SALATE.
Céleri en Salade Fonds d'Artichauts en Salade.	Celesy Salad. Salade of Artichoke Bottoms.	Sellerie-Salat. Artischokenböden-Salat.
POUDINGS CHAUDS.	HOT PUDDINGS.	WARME PUDDINGS.
Pouding de Cabinet.	Cabinet Pudding.	Rahm mit Früchten, Makronen, mit Madeira befeuchtet.
„ de Pain noir.	Brown Bread Pudding.	Schwarzbrot-Pudding.
„ de Cerises.	Cherry Pudding.	Kirschen-Pudding.
„ de Pommes.	Apple „	Äpfel-Pudding.
„ à la Sicilienne.	Sicilienne „	Reis mit Früchten.
„ d'Abricots.	Apricot „	Aprikosen-Pudding.
„ aux Amandes.	Almond „	Mandel-Pudding.
„ de Semoule.	Semolina „	Griess-Pudding.
„ à la Française.	French „	Feinmehl-Pudding mit Früchten.
„ aux Oranges.	Orange „	Orangen-Pudding.
„ aux Citrons.	Lemon „	Citronen-Pudding.
Plum Pudding.	Plum „	Plum-Pudding.
POUDINGS FROIDS.	COLD PUDDINGS.	KALTE PUDDINGS.
Pouding à l'Ananas.	Pineapple Pudding.	Ananas-Pudding.
„ aux Fraises.	Strawberry Pudding.	Erdbeeren-Pudding.
„ à la Nesselrode.	Nesselrode Pudding.	Nesselrode-Crème mit Früchten.
„ à l'Impératrice.	Pudding à l'Impératrice.	Champagner-Sulze mit Früchten.
„ à l'Impériale.	Pudding à l'Impériale.	Crème mit Ananas.
„ à la Richelieu.	Pudding à la Richelieu.	Reis mit Früchten und Liqueur.
TARTES (TOURTES).	TARTS.	TORTEN.
Tourte aux Amandes.	Almond Tart.	Mandel-Torte.
„ à la Crème.	Cream Tart.	Crème-Torte.
„ au Marasquin.	Marasquino Tart.	Marasquin-Torte.
„ à l'Orange.	Orange Tart.	Orange-Torte.
„ Sableuse.	Sponge Cake.	Sand-Torte.

TARTES (TOURTES).	TARTS.	TORTEN.
Tourte au Rhum.	Rum Tart.	Rum-Torte.
" au Pain bis.	Brown Bread Tart.	Schwarzbrot-Torte.
" aux Marrons.	Chestnut Tart.	Kastanien-Torte.
" aux Fruits.	Fruit Tart.	Frucht-Torte.
" au Punch.	Punch Tart.	Punsch-Torte.
" de Biscuit.	Biscuit Tart.	Bisquit-Torte.
" de Noix.	Nut Tart.	Nuss-Torte.
" Génoise.	Génoise Tart.	Genueser Torte (Mandeln).
" Russe.	Russian Tart.	Russische Torte (Ananas).
" Portugaise.	Portuguese Tart.	Portugiesische Torte (Himbeeren).
" au Chocolat.	Chocolate Tart.	Chokoladen-Torte.
 SOUFFLÉS.	 SOUFFLÉS.	 AUFLAUF (geblasen).
Soufflé à la Vanille.	Soufflé of Vanilla.	Vanille-Auflauf.
" à l'Oranger.	" of Oranges.	Orangen-Auflauf.
" aux Groseilles.	" of Red Currants.	Johannisbeer-Auflauf.
" aux Fraises.	" of Strawberries.	Erdbeer-Auflauf.
" aux Abricots.	" of Apricots.	Aprikosen-Auflauf.
" aux Pommes.	" of Apples.	Äpfel-Auflauf.
" aux Fleurs d'Oranger.	" of Orange Flower.	Auflauf von Orangenblüten.
" aux Amandes.	" of Almonds.	Mandeln-Auflauf.
" au Punch.	" of Punch.	Punsch-Auflauf.
" aux Marrons.	" of Chestnuts.	Kastanien-Auflauf.
" au Riz.	" Rice.	Reis-Auflauf.
 OMELETTES.	 OMELETTES.	 OMELETTEN.
Omelettes soufflées aux Fleurs d'Oranger.	Omelettes soufflées with Orange Flower.	Omeletten mit Orangenblüten.
Omelettes soufflées à la Vanille.	Omelettes soufflées Vanilla Flavour.	Vanille-Auflauf.
Omelettes soufflées au Chocolat.	Omelettes soufflées with Chocolate.	Chokoladen-Auflauf.
Omelettes soufflées à la Viennoise.	Omelettes soufflées Viennoise.	Wiener Omeletten mit grünen Zwiebeln.
Omelettes aux fines Herbes.	Omelettes with fine Herbs.	Omeletten mit Petersilie.
Omelettes à la Confiture.	Omelettes with Jam.	Omeletten mit eingemachten Früchten.

BEIGNETS.	BEIGNETS (FRITTERS).	BEIGNETS.
Beignets soufflés à la Vanille.	Vanilla Fritters.	Beignets soufflés mit Vanille.
" à la Viennoise.	Vienna "	Wiener Beignets.
" de Prunes.	Plum "	Pflaumen-Beignets.
" d'Abricots.	Apricot "	Aprikosen-Beignets.
" de Pommes.	Apple "	Äpfel-Beignets.
CRÈMES.	CREAMS.	DIVERSE CRÈMES (RAHM, SAHNE).
Bavarois à la Vanille.	Bavarian Vanilla Cream.	Bavaroise von Vanille.
" aux Fraises.	Bavarian Strawberry Cream.	" von Erdbeeren.
" aux Noisettes.	Bavarian Hazel-nut Cream.	" von Haselnüssen.
" au Chocolat.	Bavarian Chocolate Cream.	" von Chokolade.
GÂTEAUX AUX FRUITS.	FRUIT CAKES.	OBSTKUCHEN.
Gâteau aux Groseilles.	Currant Cake.	Johannisbeerkuchen.
" aux Cerises.	Cherry "	Kirschkuchen.
" aux Pêches.	Peach "	Pfirsichkuchen.
" aux Framboises.	Raspberry "	Himbeerkuchen.
" aux Fraises.	Strawberry "	Erdbeerkuchen.
" aux Abricots.	Apricot "	Aprikosenkuchen.
GLACE A LA CRÈME.	ICE CREAM.	RAHM-EIS (Gefrorenes).
Glace de Crème à l'Ananas.	Pine Apple Ice Cream.	Ananas-Rahm-Eis.
Glace de Crème aux Abricots.	Apricot Ice Cream.	Aprikosen-Rahm-Eis.
Glace de Crème aux Framboises.	Raspberry Ice Cream.	Himbeer-Rahm-Eis.
Glace de Crème à la Vanille.	Vanilla Ice Cream.	Vanille-Rahm-Eis.
Glace de Crème à l'Eau de Cerises.	Cherry Brandy Ice Cream.	Kirschwasser-Rahm-Eis.

GLACE A LA CRÈME.	ICE CREAM.	RAHM-EIS (Gefrorenes).
Glace de Crème aux Noisettes.	Hazel-nut Ice Cream.	Haselnuss-Rahm-Eis.
Glace de Crème au Chocolat.	Chocolate Ice Cream.	Chokolade-Rahm-Eis.
GLACE AUX FRUITS.	FRUIT ICE.	FRUCHT-EIS.
Glaces aux Abricots.	Apricot Ice.	Aprikosen-Eis.
Glaces aux Fraises.	Strawberry Ice.	Erdbeer-Eis.
Punch à la Glace.	Punch Ice.	Punsch-Eis.
GELÉES.	JELLIES.	GELÉES, KLARE SULZEN.
		(Gelée).
Gelée au Kirsch.	Jelly flavoured with Kirsch-Liqueur.	Kirschwasser-Sulze "
" au Noyau.	Jelly flavoured with Noyau Liqueur.	Noyau-Sulze "
" au Vin.	Wine Jelly.	Wein-Sulze "
" aux Fruits.	Fruit Jelly.	Frucht-Sulze "
" d'Ananas.	Pine-apple Jelly.	Ananas-Sulze "
" d'Anisette.	Jelly flavoured with Caraway-Seed Li-queur.	Anisette-Sulze "
" de Fraises.	Strawberry Jelly.	Erdbeeren-Sulze "
" de Framboises.	Raspberry Jelly.	Himbeeren-Sulze "
" de Groseilles.	Currant Jelly.	Johannisbeeren-Sulze "
BOUCHÉES PIQUANTES.	SAVOURIES.	PIKANTE NACHSPEISEN.
Allumettes d'Anchois.	Anchovy Straws.	Sardellen-Brötchen.
Anchois farcis.	Stuffed Anchovies.	Gefüllte Sardellen.
Biscuits au Fromage.	Cheese Biscuits.	Käse-Zwieback.
Brioche au Fromage.	Cheese Cakes.	Käse-Apostelkuchen.
Canapé aux Anchois.	Anchovies on Toast.	Sardellentoast.
Crevettes à la Diable.	Devilled Shrimps.	Krabben mit scharfer Sauce.
Croûtes au Fromage.	Crusts with Cheese.	Krusten mit Käse.
Fondue au Parmesan.	Melted Parmesan Cheese.	Zerlassener Parmesan-Käse.

BOUCHÉES PIQUANTES.	SAVOURIES.	PIKANTE NACHSPEISEN.
Fritot de Fromage. Ramequins. Fromage cuit. Hareng fumé sur Toast.	} Cheese Fritters. Toasted Cheese. Bloater on Toast.	Käse-Krapfen. Gerösteter Käse. Geräucherter Haring auf geröstetem Brot. Gekochter Hummer mit Cayennepfeffer.
Homard à la Diable.	Devilleed Lobster.	Dorsch auf geröstetem Brot.
Merluche sur Toast.	Codfish on Toast.	Makrelen - Gräten und Rogen mit Cayenne- pfeffer.
Os et Laitance de Ma- quereau à la Diable.	Devilleed Mackerel Bones and Roe.	Stengel mit geräuchertem Häringsmus.
Pailles à la Crème de Hareng.	Straws with Bloater Paste.	Käsestengel.
Pailles au Parmesan.	Cheese Straws.	Pfannkuchen mit Käse.
Pannequets au Fro- mage.	Pancakes with Cheese.	
Petites Croustades à la Milanaise.	Milan Patties.	Mailänder Krüstchen.
Profiteroles au Par- mesan.	Cheese Cakes.	Käsekuchen.
Soufflé au Parmesan.	Parmesan Soufflé.	Parmesan-Auflauf.
Tartine de Caviar.	Caviar Sandwich.	Brötchen mit Caviar.
FROMAGES.	CHEESE.	KÄSE.
Fromage de Brie.	Brie Cheese.	Brie-Käse.
" de Camembert.	Camembert Cheese.	Camembert-Käse.
" de Cheshire.	Cheshire Cheese.	Cheshire-Käse.
" de Chester.	Chester Cheese.	Chester-Käse.
" de Gruyère.	Gruyère Cheese.	Schweizer-Käse (Em- mentaler)
" de Hollande.	Dutch Cheese.	Holländischer Käse.
" de Limbourg.	Limburgh Cheese.	Limburger-Käse.
" de Neufchâtel.	Neuchâtel Cheese.	Neuchâtelers Käse (Bon- don)
" de Parmesan.	Parmesan Cheese.	Parmesan-Käse.
" de Roquefort.	Roquefort Cheese.	Roquefort-Käse.
" vert.	Green Cheese.	Kräuter-Käse.
ŒUFS.	EGGS.	EIER.
Œufs à la Coque.	Soft Boiled Eggs.	Weich gekochte Eier.
" au Jambon.	Ham and Eggs.	Schinken und Eier.

ŒUFS.	EGGS.	EIER.
Œufs au Lard fumé.	Bacon and Eggs.	Speck und Eier.
„ brouillés.	Scrambled Eggs.	Rühr-Eier.
„ crus.	Raw Eggs.	Rohe Eier.
„ durs.	Hard boiled Eggs.	Hartgekochte Eier.
„ farcis.	Stuffed Eggs.	Gefüllte Eier.
„ frais.	Fresh Eggs.	Frische Eier.
„ frits.	Fried Eggs.	Gebackene Eier.
„ pochés.	Poached Eggs.	Verlorene Eier.
„ sur le Plat.	Eggs fried in Butter.	Spiegeleier.
Omelettes au Fro- mage.	Cheese Omelet.	Käse-Omelette.
Omelettes au jambon.	Ham Omelet.	Schinken-Omelette.
„ au Lard.	Bacon Omelet.	Speck-Omelette.
„ à la Confiture.	Sweet Omelet.	Omelette mit Einge- machtem.
„ aux fines herbes.	Savory Omelet.	Omelette mit feinen Kräutern.
„ aux Oignons.	Omelet with Onions.	Zwiebeln-Omelette.
„ aux Rognons.	Omelet with Kidneys.	Nieren-Omelette.
„ naturelles.	Plain Omelet.	Omelette.
DESSERT.	DESSERT.	DESSERT.
<i>Fruits.</i>	<i>Fruits.</i>	<i>Obst.</i>
Abricots.	Apricots.	Aprikosen.
Amandes.	Almonds.	Mandeln.
Ananas.	Pine-Apple.	Ananas.
Avclines.	Hazel-nuts.	Haselnüsse.
Bergamottes.	Bergamot Pears.	Bergamot-Birnen.
Biscuits.	Biscuits.	Biscuits.
Cerises.	Cherries.	Kirschen.
Coings.	Quinces.	Quitten.
Dattes.	Dates.	Datteln.
Figues.	Figs.	Feigen.
Fraises.	Strawberries.	Erdbeeren.
Framboises.	Raspberries.	Himbeeren.
Fruits divers.	Mixed Fruits.	Gemischte Früchte.
Gaufres.	Wafers.	Waffeln.
Grenades.	Grenade-Apples.	Granatäpfel.
Grosseilles.	Red-Currants.	Rote Johannisbeeren.
Grosseilles vertes.	Gooseberries.	Stachelbeeren.
Marrons.	Chest-nuts.	Kastanien.
Macarons.	Macaroons.	Makronen.

DESSERT.	DESSERT.	DESSERT.
<i>Fruits.</i>	<i>Fruits.</i>	<i>Obst.</i>
Massepain.	Marchpane.	Marzipan.
Melons.	Melons.	Melonen.
Melons à l'Eau.	Water-Melons.	Wasser-Melone.
Myrtilles.	Mulberries.	Heidelbeeren.
Noix, Noisettes.	Nuts.	Nüsse.
Oranges.	Oranges.	Orangen.
Pêches.	Peaches.	Pfirsiche.
Poires.	Pears.	Birnen.
Pommes.	Apples.	Äpfel.
Prunes.	Plums.	Pflaumen.
Raisins (Grappes).	Grapes.	Weintrauben.
Raisins secs.	Raisins.	Rosinen.
Reine-Claudes.	Greengages.	Grüne Pflaumen.
TERMES CULINAIRES.	CULINARY EXPRES- SIONS.	KÜCHEN-AUSDRÜCKE.
A la Broche.	Roasted.	Am Spiess gebraten.
Aiguillette.	Slice of meat.	Fleischstreifen.
Allemande (Sauce à l').	White Sauce.	Weisse Sauce.
Aloyau.	Sirloin.	Rückenstück des Ochsen.
Andouille, Andouil- lette.	Sausage.	Würstchen.
Appareils	Spices, materials, etc., necessary for the special dish to be cooked.	Ingredienzien, Zutaten.
Aspic.	Savoury Jelly.	Gewürz-Sulze, Gelée.
Assaisonné-e.	Seasoned.	Gewürzt.
Attelet Hâtelet.	Skewers.	Spiesschen.
Attereaux.	Pieces of meat done on skewers.	Fleisch, welches durch Spiesschen beim Bra- ten zusammengehalten wird.
Au Bain-Marie.	To keep hot in a vessel with water, stewpans containing food.	Im Wasserbade warm stellen.
Au Bleu.	Plain boiled (for fish only).	Blaugesotten.
Au Four.	Baked in the oven.	Im Ofen gebacken.
Au Gras.	With meat stock.	Fett angerichtet.
Au Gratin.	Baked, crusted with bread-crumbs.	Mit gerösteten Brot- krumen gebacken.
Au Jus.	With gravy.	Mit Bratenbrühe.

TERMES CULINAIRES.	CULINARY EXPRESSIONS.	KÜCHEN-AUSDRÜCKE.
Au Maigre.	Any dish where meat is not used.	Speisen, welche ohne Fleisch zubereitet werden.
Au Naturel.	Plain.	Einfach, natürlich, ohne Gemüse oder besondere Sauce.
Baba.	Raised Raisin Cake, Polish Cake.	Polnischer Kuchen.
Ballotine.	Pieces of meat or fowl boned (ball shaped).	Fleisch- oder Geflügelstücke, aus welchen die Knochen entfernt, gefüllt, eine kugelförmige Gestalt annehmend.
Bardé.	Larded. To cover the breast of game or fowl with fat bacon.	Die Brust von Wild oder Geflügel mit Speck belegt.
Bavaroise.	Bavarian Creams.	Gestockte Rahmspeise.
Beignet.	Fritter.	Krapfen, in heissem Fett o. Schmalz Gebackenes.
Bisque.	A thick soup made of shellfish.	Dicke Suppe von Hummer, Krebs etc.
Blanquette.	White fricassée.	Weisses Ragoût.
Bombe.	Ice bomb containing stocked cream.	Hartgefrorenes Eis, gefüllt mit geschlagenem Rahm.
Bouchées.	Small patties.	Kleine Pasteten, Mund-
Boudin.	Sausage	Wurst. [bissen.
Bouilli-e.	Blackpudding.	
Braisé-e.	Boiled.	Gekocht.
Brioche.	Braised.	Gedünstet.
Buisson.	A light cake.	Apostelkuchen.
	A cluster or bush of shrimps, crayfish, lobster, etc.	Pyramiden- od. buschförmig (Krabben, Krebse, Hummer etc.).
Cannelons.	Small rolls of rice or puff paste.	Butterteigrollen.
Caramel.	Burnt sugar.	Gebrannter Zucker.
Charlotte.	Charlotte (a pudding made in a mould lined with bread or cake, and filled with fruit or cream).	Krustenpudding, gefüllt mit Frucht oder gestocktem Rahm.

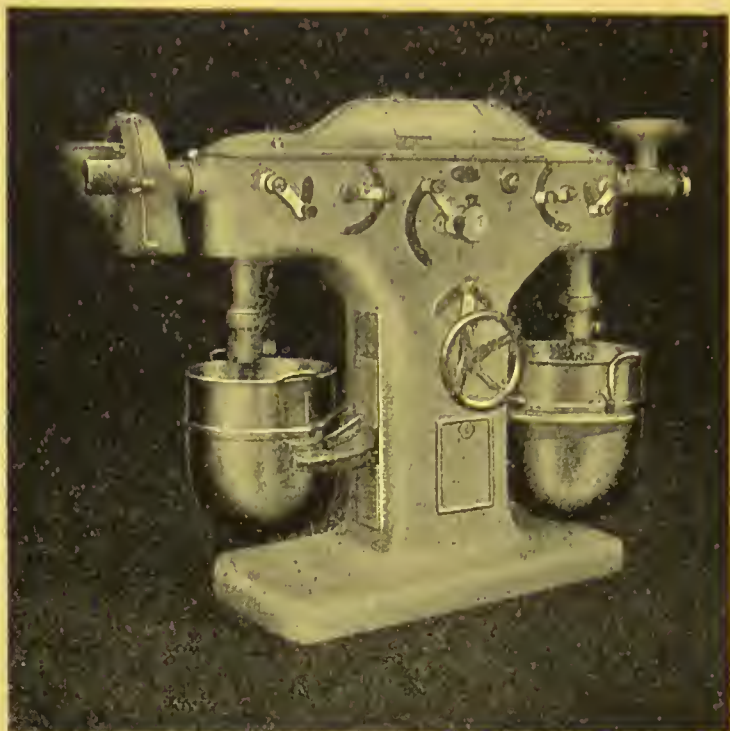
TERMES CULINAIRES.	CULINARY EXPRESSIONS.	KÜCHEN-AUSDRÜCKE.
Chartreuse.	Different coloured vegetables, arranged and served in goblet shape.	Becherform von verschiedenfarbigen Gemüsen.
Chiffonnade.	Herbs for soups.	Gezupfte Suppenkräuter.
Civet. (Pour Gibier seulement.)	Ragoût (Stew).	Wildpfeffer.
Clarifier.	To clarify.	Klären.
Consonné.	Strong clear soup.	Kraftbrühe.
Coquilles.	Shell-shaped dishes.	Muschelschalen.
Court-Bouillon.	Fish broth.	Fischbrühe.
Croissant.	Half moon. Crescent.	Hörnchen.
Cru-e.	Raw.	Roh.
Dariole.	Small tart.	Becherpastete, kleine Torte.
Darne.	Middle piece of fish.	Mittelstück von Fisch.
Demi-Deuil.	Half-mourning (white meat larded with truffles).	Halbtrauer Fleisch (weisses, mit Trüffeln gespickt).
Emincé-e.	Sliced.	In Scheiben geschnitten.
Epigramme.	An Entrée containing meat of the same kind, cooked in two different ways.	Verschieden zubereitetes, zusammengesetztes Gericht.
Fondu-e.	Melted.	Zerlassen.
Fouetté-e.	Whipped.	Geschlagen, gepeitscht.
Fricassée.	Fricassée, white Ragoût.	Weisses Ragoût.
Friture.	The substance in which fish, fritters, etc., are fried.	Die Masse, in welcher Fische, Krapfen etc. gebacken werden.
Fumet.	Flavour of game.	Duft, Wildessenz.
Galantine.	Galantine.	Kalte, gefüllte Fleisch-Waffel.
Gaufre.	Wafer.	[rolle.
Godiveau.	Rich savoury forcemeat.	Fleischfüllung.
Gibelotte.	Rabbit or hare stew.	Hasen- oder Kaninchen-Ragoût.
Grenadin.	Small pieces of meat or game larded.	Gespickte Schnittchen.
Hâché-e.	Minced.	Gehackt.
Macédoine de Légumes. „ de Fruits.	A mixture of vegetables or fruit.	Ein Gemisch von Gemüsen oder Früchten.

TERMES CULINAIRES.	CULINARY EXPRESSIONS.	KÜCHEN-AUSDRÜCKE.
Marinade.	Pickle.	Beize.
Miroton.	Slices of roasted or boiled beef recooked with onions.	Rindfleischschnitte, aufgewärmt mit Zwiebelmus (Purée).
Nougat.	Almond-paste.	Mandelteig.
Nouilles.	Maccaroni.	Nudeln.
Pané-e.	Bread-crumbed.	Paniert, verkrustet.
Papillotte.	Papers in which fish, cutlets, etc., are wrapped before broiling or baking.	Papierhülsen, in welchen Fisch oder Fleisch gebacken wird.
Paupiettes.	Small pieces of meat, stuffed, larded, bread-crumbed and baked.	Gefüllte Fleischröllchen, gespickt, paniert und gebacken.
Piqué-e.	Larded.	Gespickt.
Râble de Lièvre.	Saddle of hare.	Rückenstück von einem Hasen.
Ramequins.	Cheese fritters.	Käsekrappen.
Réchauffé.	Recooked food.	Aufgewärmte Speise.
Rissolé-e.	Well baked.	Scharf gebacken.
Rissole (la).	Small rolls of fish or meat wrapped in puff paste, bread-crumbed and fried.	Kleine Kugeln von Fisch oder Fleisch in Butterteig eingeschlagen, paniert und gebacken.
Saignant-e.	Underdone.	Noch nicht durchgebraten.
Sauter.	To cook anything quickly in a buttered pan.	In der Pfanne geschmort.
Salmis.	A hash of game.	Wild-Ragoût.
Salpicon.	A fine hash of game, goose-liver, tongue, truffles and other ingredients.	Feines Ragoût von Wild, Gänseleber, Zunge, Trüffeln u. s. w.
Soufflée.	A light pudding (raising in the oven).	Auflauf.
Suprême.	A very rich white sauce of chicken, mushrooms and velouté.	Eine feine weisse Sauce v. Huhn, Champignons und Velouté.

SUPPLÉMENT.	SUPPLEMENT.	NACHTRAG.
Trites en Aspic.	Trout with Aspic.	Forellen in Aspic.
Saumon à la Vinaigrette.	Salmon with Vinegar and Oil.	Rhein-Lachs mit Essig und Öl.
Mayonnaise de Homard.	Lobster Mayonnaise.	Hummer-Mayonnaise.
Mayonnaise de Volaille.	Mayonnaise of Chicken.	Geflügel-Mayonnaise.
„ de Saumon.	Salmon Mayonnaise.	Lachs-Mayonnaise.
Langue de Bœuf.	Tongue.	Zunge.
„ de Mouton.	Sheep's Tongue.	Hammelzunge.
„ de Veau.	Veal Tongue.	Kalbszunge.
„ de Porc.	Pork Tongue.	Schweinezunge.
Poulet froid.	Cold Chicken.	Kaltes Huhn.
Oie froide (rôtie).	„ Goose.	Kalter Gänsebraten.
Pigeon froid (rôti).	„ Pigeon.	Kalte Taube.
Roastbeef froid (rôti).	„ Roast Beef.	Kaltes Roastbeef.
Mouton froid (rôti).	„ Mutton.	Kalter Hammel.
Veau froid (rôti).	„ Veal.	Kalter Kalbsbraten.
Jambon cuit ou cru.	Boiled or raw Ham.	Gekochter oder roher Schinken.
Bœuf salé.	Corned Beef.	Pökelfleisch (Ochse).
Langue de Bœuf froide.	Cold Beef Tongue.	Kalte Ochsenzunge.
Lièvre froid (rôti).	Cold Hare.	Kalter Hasenbraten.
Petit Pain au Rôti (Sandwich).	Sandwich with cold Meat.	Belegtes Brot mit Fleisch.
Petit Pain à la Languo.	Sandwich with Tongue.	Belegtes Brot mit Zunge.
Petit Pain au Jambon.	Sandwich with Ham.	Belegtes Brot mit Schinken.
Petit Pain au Saumon fumé.	Sandwich with smoked Salmon.	Belegtes Brot mit Lachs.
Petit Pain aux Anchois.	Sandwich with Anchovies.	Belegtes Brot mit Sardellen.
Sardines à l'Huile.	Sardines in Oil.	Sardinen in Öl.
Anchois aux Câpres.	Anchovies with Capers.	Sardellen mit Capern.
Huîtres.	Oysters.	Austern.

ALBERT HOFMANN

ZÜRICH-ENGE



Neueste, doppelte, mehrfach patentierte Universal-Küchenmaschine
System „Hofmann“

Auszeichnung an der Fachausstellung für das Schweizerische Gastwirts-
gewerbe in Zürich 1927: **Grosser Ehrenpreis und Goldene Medaille.**

Type U. K. 1 mit Kesseln von 80, 45 und 30 und Type
U.K.2 mit Kesseln von 45 und 20 Litern Fassung

Zusatzapparate je nach Bedarf:

Fleischhackmaschine, Kaffeemühle, Passiermaschine, Reib- und Schneide-
maschine, Broyeur, Eismaschine, etc.

Vorteile:

Gleichzeitige und voneinander unabhängige Vornahme von 4—6 verschie-
denen Operationen ohne Auswechseln der am meisten benötigten und
stets betriebsbereiten Zusatzapparate; keine Unfallsgefahr, keine Verun-
reinigung der in den Kesseln zu verarbeitenden Massen, da sämtliche mit
Schmiermitteln versehenen Getriebe und Gleitflächen im Innern des
Maschinengehäuses eingebaut sind; keine Transmissionen, da elektrischer
Antrieb; bedeutende Ersparnisse an Zeit und Material.

KAFFEE

*Rösterei. Altbekanntes, leistungsfähiges Haus für
feine Kaffees. Lieferant zahlreicher Hotels. Ver-
langen Sie Muster.*

CONSERVEN

in- und ausländische in grosser Auswahl.

SAUCEN

*Englische und amerikanische Spezialitäten.
Alle Artikel für die Pâtisserie.*

Liköre, Spirituosen, Tee-
Import, Kolonial-Waren

LAUBER-KÖHLER

L U Z E R N

Franko-Lieferung / Telephon 33.37

Fliegende Kochbücherei

Gesammelt von MARIE ARNOLD

Bis jetzt sind folgende vier Heftchen zum Preise von je
1 Fr. (80 Pf.) erschienen:

NR. 1. IN GELBEM UMSCHLAG

Oster-Gerichte, Warme Eierspeisen Kalte Eierspeisen

NR. 2. IN GRÜNEM UMSCHLAG

Frühlingsgemüse, Sommergemüse Salate

NR. 3. IN BRAUNEM UMSCHLAG

Zucker-, Mandel-, Thee- und Kaffeegebäck

NR. 4. IN BLAUEM UMSCHLAG

Warme Fischgerichte, Kalte Fisch- gerichte und Fischsaucen

Die schmucken Heftchen der „Fliegenden Kochbücherei“ bilden eine Serie, die in ihrer Anlage ebenso originell als praktisch ist. Statt des kompletten, kostspieligen Kochbuches, in dem man sich oft kaum zurechtfindet, haben Sie hier handliche und billige Büchlein, deren jedes – nicht nur nach der Farbe des Umschlages nach – auf einen besonderen Grundton gestimmt ist. Mit ganz bescheidenen Spesen kann sich so jede Hausfrau nach und nach eine kleine, sehr nützliche und zuverlässige Küchenbibliothek anschaffen.

Die Bändchen sind zum Preise von
je 1 Fr. (80 Pf.) überall zu haben

Verlag Art. Institut Orell Füssli, Zürich

Als praktisches Kochbuch für die feine und gut-bürgerliche Küche steht geradezu unerreicht da:

Heinrichsbader Kochbuch

von L. BÜCHI, ehemalige Leiterin der Heinrichsbader Kochschule.

20. vermehrte und verbesserte Auflage. Mit 1 Porträt und 80 Abbildungen im Text. Eleganter, solider Ganzleinwandband in 8^o Format (X u. 544 Seiten). Preis 9 Fr./Mk. 7.20

INHALTS-ÜBERSICHT

Einleitung. Erklärung techn. und fremder Ausdrücke. Fleischbrühen und Suppen. Saucen, verschiedene Butter, Backfette, Beizen und Füllen, Ragouts und Zutaten. Beilagen. Ochse. Kalb. Schwein. Hammel. Ziegenlamm. Verwertung von Fleischresten. Wildbret. Geflügel. Fische. Krebse. Austern. Schnecken. Frösche. Pasteten-Teige. Gemüse und Salat. Kompotte und Obstgemüse. Mehl-, Milch- und Eierspeisen. Hefenbackwerk. Schmalzgebackenes. Puddings und Aufläufe. Torten und Kuchen. Backwerk und Dessert. Crêmes, Glaces, Gelées, Glasuren. — Warme und kalte Getränke. Eingemachte Früchte. Belehrungen über die Küche. Krankenküche. Speisezettel.

Das Falten der Servietten. Das Anrichten der Speisen, Decken des Tisches und das Servieren. Die Wäsche und deren Behandlung. Belehrungen über den Haushalt.

Es ist kein Überfluss, ein **gutes** Kochbuch zu kaufen, sondern in jetziger Zeit, in der alle Lebensmittel teuer sind, die Pflicht einer jeden Hausfrau, Köchin oder Koch, in der Küche zu sparen; aber nur an der Hand **guter** und **erprobter** Kochrezepte ist es möglich, **sparsam, nahrhaft** und **gut** zu kochen. Der Ehemann kann seiner Ehefrau, die Eltern der heranwachsenden Tochter kein **schöneres** und **nützlicheres** Geschenk von **bleibendem** Werte geben, als das **Heinrichsbader Kochbuch**. Dieses Kochbuch empfiehlt sich vor allem als ein vorzüglich praktischer Ratgeber für das schmackhafte aber auch sparsame Kochen in der bürgerlichen Familie.

Nicht nur Makkaroni! Italienische Nationalspeisen

unter besonderer Berücksichtigung der traditionellen und charakteristischen Gewohnheiten in den verschiedenen Landesteilen:

Piemont — Ligurien — Lombardei — Venedig
Reggio Emilia — Romagna — Toscana — Rom
Neapel — Sizilien — Sardinien

Herausgegeben von Dr. V. AGNETTI

Einzig autorisierte Übersetzung aus dem Italienischen von E. Mewes-Béha
183 Seiten. 8^o Format — In farbigem Umschlag kartoniert. Preis 2 Fr./Mk. 1.60

Ein italienisches Kochbuch von bestem Ruf wird hier in gewissenhafter deutscher Übersetzung dargeboten. Wer Sinn für eine gesunde, wohlschmeckende und abwechslungsreiche Küche hat, wird dieses an neuen und originellen Speisezetteln überraschend reiche Buch willkommen heißen. Nicht auf Makkaroni, Polenta und Risotto allein, sondern auch auf die vielen, diesseits der Alpen meist unbekannten Feinheiten der italienischen Küche wird man durch dieses treffliche Buch hingewiesen.

**Zu beziehen durch alle Buchhandlungen, sowie direkt vom
ORELL FÜSSLI VERLAG, ZÜRICH UND LEIPZIG**

Ein umfassendes Hilfsmittel für die Krankenernährung **Krankenkost**

in tabellarischer Darstellung

Mit Erläuterungen von

Dr. FRITZ SCHWYZER

7 Fr./M. 5.60 (67 S. gr. 8⁰, mit 6 Tabellen), gebunden 9 Fr./M. 7.20

Eine richtige Auswahl der Kost ist für jung und alt, Gesunde und Kranke von grösster Bedeutung. Bei der grossen Vielfältigkeit der Speisen und Getränke ist es selbst für den Arzt nicht ganz einfach, für jeden Fall die richtige Auswahl zu treffen. Jedenfalls ist die Verordnung des Speisezettels eine recht zeitraubende Arbeit. Diese zu erleichtern ist ein Hauptzweck des vorliegenden Werkes. Im weiteren wird dasselbe den Verwaltungen von Hospitälern, Sanatorien und Hotels vor Augen führen, was der Arzt für bestimmte Krankheitszustände verordnet, und aus den Tabellen kann in leichter Weise ersehen werden, was bei gewissen Zuständen erlaubt ist, und was verboten. Jede intelligente Hausfrau kann nach den Tabellen die Kost, welche der Arzt im allgemeinen verordnet, im Detail übersehen, sodass die Tabellen eigentlich eine Brücke bilden zwischen der ärztlichen Kost-Verordnung und deren praktischer Ausführung.

*Zu beziehen durch alle Buchhandlungen,
sowie direkt vom*

ORELL FÜSSLI VERLAG ZÜRICH UND LEIPZIG

KÜHL- UND GEFRIERANLAGEN

für Hotels, Gasthöfe etc.

RAUMKÜHLUNG

in Verbindung mit Roheis- und Speiseeis-Fabrikation

Automatische Kühlschränke

„POLARIS“

Unsere Anlagen können jedem Betrieb angepasst werden und zeichnen sich insbesondere durch höchste Leistungsfähigkeit, einfache Bedienung, da automatisch arbeitend, und äusserst sparsamen, rationellen Betrieb aus

*Mehr als 6000 Kühlanlagen und
über 4000 Kühlschränke im Betrieb!*

Erstklassige Referenzen in führenden Hotels. Verlangen Sie Prospekte und Offerten. Ingenieurbesuche unverbindlich und kostenlos!

Gebrüder Bayer / Luzern

KÄLTEMASCHINEN

Frankenstrasse 16 / Telephon 2208

